



٢٥٤٨

وقف السلطان المظفر الوائلي والمصنف لاهوال العالم لمحمد بن

السلطان ابن السلطان السلطان بن الوائلي عثمان حاكم

مصر في عام عظم الله شأنه ما دام علم الشيخ علي

وصحيف الفصول على داما الذي له

الحكم ابراهيم حفي المصنف

الحسن الحفي

عوله



٢٥٤٨

Library of Dar al-Kitab			
No. 3035			
3548			
Tand No.			

بسم الله الرحمن الرحيم . الله المعين لمريضه
 الحمد لله الواحد القهار . الملك الجبار . المحقق عن الابصار خالق الليل والنهار
 والفلك الدوار . المجي للبلاء والعباد . المنفرد عن الاضداد . المنزه عن
 الصاحبة والاولاد . لا حول ولا قوة الا به وهو العلي العظيم . الحضور الرحيم
 وصلى الله على سيدنا محمد النبي وامته المتقين وسلم عليهم اجمعين . **سألت**
 اظال الله تعالى فقال ان اولف لك كتابا اجمع لك فيه الوان من الاطعمة المصنوعة
 للملوك والخلفاء والسادة الروسا وقد عملت لك اظال الله تعالى فقال كتابا
 شريفا وموعظا ظريفا مشتملا على منافع الابدان وذابا لمضار الالوان اجمع كل لون
 من الالوان المشوية والمطبوخة من اللحم المسبوخة والمشلوخة وجميع البوارد
 من الاطيار والاسماك من الانهار بعد ان تصفحت ايدك الله كتب الفلاسفة
 القدماء وحكايات المتكلمين من الحكماء فوجدتها بعيدة الامد كثيرة العدد وعلمت
 ان الكثير من الخطاب يضررك وان اليسير من الصفات ينعفك فعدت الى الخلق
 من خاصة الاشياء فانتفعت الى الصحيح من الطبع فابتنته والجبث الاكثار

من الخفيات

من الخفيات والاطناب في الصفات بعد الاستنباط المعنى المشار اليه
 والقصد المعول عليه واعينتك عن النظر في الكتب المولفة للقدماء الفلاسفة
 في اصلاح الاعذية من المأكولات المقوية وعن النظر في الكتب المصنفة في عمل
 الاشربة الملطفة وعن النظر في الكتب المنقحة في عمل الاشربة والاسبغة وعن
 النظر في المجموعات من الجوارشات والمجموعات **وابتدا في اول هذا الكتاب**
 بعمل الطبع وما يكون قساده ووصفت بعد ذلك صلاحه والامانة المخذة
 له وتكون صلاحها والامانة التي تعسده وتغير وما يطيب القدر ويعفيها
 من الازار ينالها منها وما يذهب الاختراقات والزهومات وذكرك ما يصلح
 لاصحاب الطبايع والمزاجات من الوان الطبع المصنوعات وقوى الاعذية
 وذكرك قوى اللحم من سائر الحيوان واصناف الطير وقوى اعصاب الحيوان بعد
 ذلك ووصفت تركيب الالوان المطبوخة والمشوية والمخببة والعلو وطبايعها
 في انفسها وخصايص اصناف الملوحى وطبع كل نوع منها وذكرك اصناف
 السمك وابتعته بافواع البيض وذكرك طبايع الجيوب واجزائها وخصايصها

بالحكمة

وتزكياتها واحوال الخبز المجنون والسويق المشروب وذكرت طبائع
الملقاة في القدر والموضوعة على الموايد وذكرت طبائع الالبان ومنها
للأبدان وما يعمل منها من حليب وحامض ومرائب ومخيض وذكرت الالبان
اليابسة التي يطيب بها الطبخ وما يلقي في القدر من الطيب وما يلقي فيها
من العوالة وخاصة الخردل وعمل الخل المعنصل وتطبيع الملح وصنعة
وخاصية الزمما وردات واصناف اللغات والحشوات ووصف
الكوايج والمخللات واصناف الزيتون وخاصة الصبغات وذكرت
بعد ذلك ما ياكل من العوالة قبل الطعام وتدير المظم والحركة قبل الطعام
ودفع ضرر الأغذية اذا وجدت بالادوية وذكرت بعد ذلك صنعة البوار
من الطير والمطبخات والبوار من السمك وعمل الصبغات والمقهور من
السمك والطيور وصنعة انواع الالبان وعمل الكوايج والاجبان وصنعة
الصلايق واسماها والبوار من البقول واللحان والصلاقات من الاطراف
وتزكيات الالبان على طبقاتها طوها وحامضها وباردها وحارها وما يقدم
الالبان

منها

منها أولا اولا والخلوى بعد الطعام وشرب الاشربة على الموايد وفي اللد
ومنفعته ومضرته للجسام وتدير المشرب وطبائع الفقاع وصنعة
المسكر وصنعة والعجون ومنفعته والعسل الساج والزيتو المعالج
وتمت هذا الكتاب بوصف ما يغسل به اليد من الحلب والاشنان ومنفعته
ومضرته للحم والاسنان وخاصة الادخرو السعد والبنك المحب وعمل الحلب
وتحسين البنك والادب في غسل اليدين من الغمر وقبل الطعام اذ احضر
وتدير النوم بعد الطعام وذكرنا فقه للجسام وجعلت ذلك ابوابا
معروفة وقصودا موصوفة لتتم الفائدة وتكمل المعرفة وارجوا ان يكون
موفيا على طلبتك وغير مقصر عن مجتهدك ولم اخل كل باب من ابوابه من
غير غابر وشعر سائر بشبه ما قدمنا وصفه وابتدأنا
بذكره والله سبحانه وتعالى الموفق للرشاد والموفق بالسداد لا حول ولا قوة
الا بالله العلي العظيم **ترجمة ابواب الكتاب**
باب فساد الطبخ وتغيره ونزله ومته وتغيره

ادخله من الشرايع المسكر
وخاصيته ودفعه

باب في استخراج النجاسة من الأعضاء

باب ٢	ما يتخذ الطباخون من الادوات للطبخ
باب ٣	ما يطيب القدم من الابزار والعطر
باب ٤	مذاقة الطاهي للالوان والمشاهي للون
باب ٥	ما يذهب الاحترافات من القدور المطبوخات
باب ٦	ما يوافق الشبان والشيخ من الوان الطبخ
باب ٧	الابند في قوى العسل
باب ٨	قوى اللحم من سائر الحيوان وما ينعف
باب ٩	قوى الاعضاء والاطراف وسائر المطبوخات
باب ١٠	تركيب الاعضاء المطبوخة والمقلوة والمستوية وطباخها
باب ١١	في طبائع الاسماك وصفة صيدها بالشبان
باب ١٢	طبع بيض الدجاج والبط والدرج
باب ١٣	طبع الخبث والخبز من الخنطة والارض
باب ١٤	طبايع بقل الزمان الملقا في سائر الالوان

باب

الالبان

باب ١٥	طبايع الالبان وما يعمل منها في الاحيان
باب ١٦	في منافع الالبان لضرب الايدان
باب ١٧	طبايع الادهان المستعملة في الالوان
باب ١٨	طبايع الابازير المطبقة للقدور
باب ١٩	ما يلقي في القدور من الطيب المشهور
باب ٢٠	في طبائع ما يلقي في القدور من الخواكه والتمور
باب ٢١	ذكر عمل الحبل وتطبيب الملح للاكل
باب ٢٢	طبع الوارد من الطعام البارد
باب ٢٣	ذكر الاحتياط في عمل البزوم وورده والاساط
باب ٢٤	طبع الصباغات للاسماك الطرية والمملوحات
باب ٢٥	طبع الكوايح من كل فن والزياتين والمخللات
باب ٢٦	ما يوصل في الصيف والشتا ويبيد فيها من الفواكه
باب ٢٧	تدبير المأكول في اوقات الفضول

ما يوافق المعدة العظيمة من الاطعمة المأكولة	باب ٣٨
الحركة قبل الطعام والرياضة للاجسام	باب ٣٩
في دفع ضرر الغدا اذا اخوف منه الاذى	باب ٣٥
البوارد من الاطيار من قبل الطعام الحارة	باب ٣١
عمل المبخنات من الطيور المستنقعات	باب ٣٢
صنعة البوارد من السمك الطري ومن الملح	باب ٣٣
صنعة الصباغات للاسماك المشنونة	باب ٣٤
صنعة الصباغات للفراخ الكرونداجات	باب ٣٥
صنعة المتاع المحسوات واللفاف والسنبجات	باب ٣٦
صنعة المحفور من السمك والطيور	باب ٣٧
عمل الخردل اللطيف والحاد الحريف	باب ٣٨
عمل الالبان والشواريز والاجبان	باب ٣٩
عمل اللواميح والمخللات والزيت والصفائيات	باب ٤٠
الاهلام المحمولى من لحوم الضان والجمول	باب ٤١

عمل البوارد من اللحم من الوحش والضان	باب ٤٢
صنعة الصلائق وانواعه واسمايه وطبايعه	باب ٤٣
صنعة الصلاقات من اطراف الجدا والخراف	باب ٤٤
صنعة البوارد من البقول وعملها من اطراف الا ^{صو}	باب ٤٥
ما ياكل النصارى من الطعام المزورة في الصيام	باب ٤٦
عمل الخل والزيت بالتزويد والخبز المفتوت	باب ٤٧
عمل الماء بالمح والصباغ بالخردل الف ^ص	باب ٤٨
عمل السكباجات والترايد والمليقات	باب ٤٩
عمل الهرايس والارزريات والمخيطيات	باب ٥٠
عمل الارزريات الملبسات السادجات	باب ٥١
عمل المخيطيات الملبسات	باب ٥٢
عمل الاسباناخيات والكرنبات	باب ٥٣
عمل الفجلية والتلخية	باب ٥٤

عمل المخلوطات من الارزيات واللوبيات	٤٣
عمل الديكريات والسوادج الكوفيات	٤٤
عمل التزير باجات والابراهيميات	٤٥
عمل الحماضيات والرومانيات	٤٦
عمل الاسفيد باجات الصعديات والمخضات	٤٧
عمل البقلات السوادج والمرتبات	٤٨
عمل التزير المفتوت بالحمص والياقلى المنبوت	٤٩
عمل الحمصيات والبستانيات	٥٠
عمل الكشكيات الموصليات والبابجيات	٥١
عمل العدسيات الصفن والجلبليات	٥٢
عمل اللوبيات والجلبانيات	٥٣
عمل الطفشيل من الجيوب والبقول	٥٤
عمل النار باجات الحلوات والحمضات	٥٥

بار

عمل السماقيات والهاروسيات	٥٦
عمل المضابر المعقودات والمضابر القطفيات	٥٧
عمل المصليات والقنبريسيات	٥٨
عمل المعشوقات والزحسيات	٥٩
عمل البناطيات من الاطيار المطبوخات	٦٠
عمل الزحسيات الصيفية والشتويات	٦١
عمل المعمومات السوادج والمخللات	٦٢
عمل الملهوقات من اللحوم المعجلات	٦٣
عمل البصليات والهاشميات	٦٤
عمل الحزوريات والبنيات	٦٥
عمل المقلوبات واللحوم المدفوقات	٦٦
عمل العجج المدفورات والمخلوطات	٦٧
عمل الانجذانيات والكسريات	٦٨

خبيثا

- ٨١ عمل اللبائنات المتخذات بالصباغات والر
- ٨٢ عمل المبلين بالدجاج واللحم السمين
- ٨٣ عمل التزايد الشاميات والتزايد الملبغات
- ٨٤ عمل العلافيا باللحم والألبان
- ٨٥ عمل الكشكشات المطيبات والخمريات
- ٨٦ عمل الطهايجات الرطبات واليابسات
- ٨٧ صفة الشوى في التنوير وشي اللحم في القندور
- ٨٨ في شي الجذال والخروف المحشوة الأجواف
- ٨٩ في شي الشرايح من اللحم الطري والمساخ
- ٩٠ الكرذ اناج على النار من كحم الاطيار
- ٩١ صفة التزويجات والقندور المعنومات
- ٩٢ الجوده امان تحت الشوى السوادج والحلوى
- ٩٣ عمل الفالودجات المعنومات والمعلكات

بار

- ٩٤ عمل الخبيص الرطب بالسمن والزيت العذب
- ٩٥ عمل الخبيص من التمر ومن التفاح والجوز
- ٩٦ عمل الخبيص بالجوز والسكر واللوز المقشر
- ٩٧ عمل الخبيص المفتوت بغير نار الملتوث
- ٩٨ عمل الشجيات والمهلبيات
- ٩٩ عمل الوترينق اليابس والمفترق
- ١٠٠ عمل الزلايات السوادج والمستككات
- ١٠١ عمل المشكبات والأيو إسحاق والمعرج
- ١٠٢ عمل القطايف بالسكر واللوز والجوز والصنوبر
- ١٠٣ عمل التزاين على الحلوى والخفا سين
- ١٠٤ في عمل الطرايف من انواع الناطف
- ١٠٥ ما يتغذى به المحلول من مزورات البقول
- ١٠٦ ما يتغذى به العليل الجسم من الامراق واللحم

عمل الخبيص الرطب بالسمن والزيت العذب

باب ما يوافق اصحاب المنذلات من الاحسا والحرير	١٥٧
باب عمل الامراق من الجيوب الحليل المكرو وبعث	١٥٨
باب ما يتغذى به اصحاب البرقان من السقوط	١٥٩
باب تدبير الماء المشروب والمزمل وبالثلج المضروب	١١٥
باب خاصية الماء المبرد في الهكواء	١١٢
باب ذكر الانتفاع بشرب الفضاع	١١٣
باب عمل الفقع المختار الساج وبلا بزار	١١٤
باب طبع الالبنة والاشربة المتخذة	١١٥
باب في دفع ضرر الشراب للجسم ذي الاضطراب	١١٦
باب الشراب غير المسكر وطبع الساج المتور	١١٧
باب عمل الاشربة من الالبان من الابل والبقر والضان	١١٨
باب عمل الاشربة المطفية للحرارة الملتهبة	١١٩
باب عمل الاشربة من الدادى وعصير الاعناب	١٢٥

بار

باب عمل الالبنة العسلية والالبنة الزبيبية	١٢١
باب عمل النبيذ من السكر والفانين	١٢٢
باب عمل الاشربة من القرع والجوز والرايس وقصير الكبد	١٢٣
باب عمل الاشربة من الفواكه الرطبة	١٢٤
باب عمل الميعة من الاشربة المطببة	١٢٥
باب عمل المرببات من الرنوب والجوارش	١٢٦
باب عمل الارباب من الثمار المجففات من الاشجار	١٢٧
باب طبع ما يغسل به اليدين من الاشنان والسعد	١٢٨
باب طبع الخلال وعمل من الصفصاف وعيدان	١٢٩
باب عمل الاشنان والمحب وتحيض البسك المطيب	١٣٥
باب الادب في غسل اليد قبل الطعام وبعد	١٣١
باب الادب في اكل الصغار مع الرؤسا والملوك	١٣٢
باب النوم ومنه فائدة للجسم وبديهي بعد الطعام	١٣٣
فذلك مائة وثلاثون بابا تمت ترجمة ابواب الكتاب	

الباب الاول

في فساد الطبخ وتغيره ونز هو متبه وتغيره **يكون فساد**
الطبخ ونز هو متبه وقدرته وما جله الاكل من التغير من اشياء شتى **منها**
التضييع في تطيين القدور عند تغيرها والتضييع لغسلها قبل تطيينها
والجود ان تغسل القدور ثم تطين ثم تغسل من الطين الاول ثم تطين ثانيا
وتبيت فيه فاذا كان من غد واحتيج الى استعمالها راي على وجه الطين
الدسم ظاهرا فمن ذلك الدسم يكون فساد الطبخ ونز هو متبه **ومنها** التماس
في تنظيف اللحم من دمه وملا مسة كف القضاب وعدده واستبدجه
وهو القشر الرقيق الذي يكون على اللحم مثل الجلد فاعرفه ولا تتركه ان شاء الله
ومنها ان يغسل اللحم بماء قد غسل فيه غيره او يغسل بالماء المالح او بالماء
العكر او في الاناء الزهم فان ذلك مفسد للقدور ومنه يكون الزهومة
في الطبخ **ومنها** ان يقطع البصل والكراث والجزر والباذنجان وجميع البقول
بالسكين الزهية التي تفيض بها اللحم فان هذه الاشياء اذا قطعت بهذه السكين

والقيت

والقيت في القدر زهيتها وافسدتها فاعلم ذلك **واخذ اللحم** سكيناً والبقول
سكيناً **ومنها** ان تضرب اللحم في دفعات كثيرة فان ذلك يحلل الطعم ويغيره
القدر ولكن الصب دفعة واحدة فهو انظف واسلم وخاصة القدور البوام
ومنها غسل اللحم بآبار فان الماء الحار يحوّل الدم ويسهل الوسخ ويكسبه زهومة
والماء البارد في هذا الجود **ومنها** التغافل عن ذوق الملح لئلا يكون فيه مرارة
وملك القدر من الزيت الغليظ الخانوق وذوقه قبل صبه في القدر فان
ذلك يفسد طعم المرق ويغير الطبخ **ومنها** التحفظ من المرى المكسح والحل
الأنحوه المنقطع واللدة وما الحصر المالح الخايل الملوحة المقطن فان ذلك
مفسد للطبخ **ومنها** استعمال الابار والخبث التي قد اذنت عليها المدة
فان طول الملك يذهب بطعمها فاذا القيت افسدت القدر **ومنها** ان تشف
القدر بعض المرق ويبقى شيء من البصل المقطع او غير البصل من ساير البقول
فيلصق بجوانب القدر عند نزول الماء من الخاية الاولى فيحترق ذلك البصل
او البقل فاذا ازيدت بما او وقع ذلك البصل فيه افسد ونز هو متبه

فيحتوز من ذلك ان شاء الله تعالى **ومنها** ان لا يوقد تحت القدر بالحطب
 الكثير الدخان فان الدخان اذا تراجم الى القدر اخرها وغيروها وافسد
 طعمها ولذلك ما يطبخ من الطبخ على الفخار اطيب مما يطبخ بالحطب **ومنها**
 ان يذاب الشح في قدر على حلة شريفة في القدر بعد فراغها ويستفاد
 عند انزالها فان ذلك يزيلها ويغيرها ويفسد طعمها ويفعل ذلك
 الطباخون في الاعراس والولائم فتقلب اعيان القدر من الطيبة الى
 الزهومة ومن النظافة الى القذارة **ومنها** ان يبالغ في الوقود تحت الارياك
 والحدسيات واللوبيات فتلصق اسفلها وتحترق وذلك مفسد
 لها مغير لطعمها ومرواجها فمضى احتراز الطباخون من هذه الاشياء ونظاير
 ولم يتركوا تفقد لها امنوا العيب في الطبخ وسلموا من الاقد في الطعام **وقد**
بلغنا عن اجتماع اقوام على شطرنج لهم الى نصف النهار ثم يقاد مؤن
 بنية يومهم عند الذي يقع عليه الدعوة توقف لهم يوما من الايام طبّاخ
 من طبّاخي السلطان فدعوه الى الجلوس فجلسوا لعب وخالطهم وكان يحيم

اسفلها

اليوم

اليوم الذي لا نوبة له فيه فيلعب معهم ويحضر دعواتهم الى ان دعاه احد
 فساله ان يطبخ له مثل ما يطبخ للسلطان فوقع في اختيار الفتى على سكباج فقال
 له الطباخ من يطبخ لك كل يوم فقال غلامي فدعاه فقال له كيف تطبخ السكباج
 فوصف له صفة السكباج فقال له امض فحيني بالقدر التي تطبخ فيها فجاه
 بقدر فقال اغسلها بطين فغسلها موارا بطين وهو يشتمها ويقول زهدا
 غسلا ثم قال له اغسلها بالكر فغسلها ثم شتمها فقال نعم ههه نظيفه ثم
 قال له امض فاطبخ السكباج كما تطبخها كل يوم فمضى فطبخها وهو قائم
 يلعب بالشطرنج وتوهم الفتى انه يلقي فيها الاوزار فلم يبرح من موضعه ثم
 جات المائدة وعرفت السكباج واذا هي في غاية الحسن وطيبته الرائحة
 واذا هي خلاف ما كانوا يعرفون فسالوه عن الحال في ذلك فقال انرى الطبخ
 الذي يطبخ في مطبخ السلطان هو غير الاوان المعروفه ليس غير الخجل
 والبصل واللحم والباذنجان والقرع والزعفران وما يقع فيها وانما المعنى
 نظافتها ونظافة القدر واحكام غسلها من قبل الطبخ وبعد تفريغها

وتراه في دور الملوك يسبوا اعيانهم ناره ويحلب بما ان يراها
 جموعهم وسبوتهم لكن تراه فوقهم يتوثب بجلودهم ويكسر غيظهم
 ويدلهم بفعل الله ويعذب ما ان لهم حول ولا من جيلة في ربه عما يريد ويطلب
 ويطلب بطرح نفسه متعمدا في شربهم ليغاف ذلك المشرب تخشى الجبابرة
 الكبار عرامه وتخاف شره السباع فتربى فاذا انا قتلته اللبث يفكر
 الفاه اضغاث من يحي ويذهب خلق ضعيف واله من متوهين وقهاله
 الفعل العظيم المكرب لا شيء اعجب منه في حاله بل كل شيء منه شيء عجيب
 تتجبر العظماء في توصافه ويكل عنه ذو البيان المشبه ما من خصال الخبير
 فيه خصلة والشجر مجموع به ومركب ما ان يراه الله الا للاذنى والشر
 افعال تضر وتغيب **الباب الثاني في ذكر سبل**
عمله الطاهر من الادرات الملبس واللؤلؤ والاحجار والجمادات
تذكر ان ايد الشئ ما يكون في ذكر الانجيل بالآلة
 الكاملة المتخذة له فانما نظافته وجودة عمله تمكن الطباخ من العمل بافدله

على

على الآلة وتكاملها في مطبخه ومتى نقصت الآلة اضطر الطباخ الى اذلال
 الخلو في الحامض وتحريك هذا المحرك هذا وتطبخ اللحم بسكين البصل وطبخ اللون
 الصغير في القدر الكبيرة فانه ربما تعلق بعض ما فيها بحيطان القدر لكبرها
 فاحترق فافسد ما في القدر وطبخ اللون الكبير في القدر الصغيرة وربما
 عمله عند الضرورة في قدرين وثلاثة فهذا اجتناب من افساد الطعام وان
 الطباخ نفسه باشتغاله بقدرين او ثلاثة من لون واحد **باب الثالث**
ذكر الله الشئ ليعرفها من اجب نظافة طعامه وتمكن طبخه
 لان الطباخ عند تمكينه بدوخ الطعام من يده فان شدة عن الطباخ شيء
 منها رجع الى الكتاب فوجدها متبينة فيه بيينة في مواضعها ان شاء الله تعالى
باب الرابع في ذكر سبل في اللحم في القدر والبرام واجود ما عملت
 فيه الهريس في القدر والخار الموكدة الداخل **باب الخامس** ما عملت الجواديب في
 القدر والخار الموكدة **باب السادس** ما عمل الخلو في الطناجير الاسبازو
باب السابع ما عملت الشوربات في القدر والبرام **باب الثامن** ما عملت الزلابية

في المقالي النحاس **والبرام** ما علمت الا شربة في الطنا خير البرام **والبرام** ما علمت
 على السمك في مقالي الحديد **والبرام** ما علمت الترجسيات والعجج المبسوطات
 في مقالي البرام **والبرام** ما قبلت المقلوبات في القدور البرام المدوررات
الحاج الاكبر النحاس في ساره الحديد ذكر يابس اذا كان باردا
 ليس فيه يابس البرام باردة يابسة **الاسفيدر** يسير الحرارة شديد
 اليابس **البرام** باردا يابس **البرام** باردا يابس **البرام** باردا يابس
 حار رطب **البرام** باردا يابس **البرام** باردا يابس **البرام** باردا يابس
 اللحم والنشويات لصبرها على النار ولين داخلها وسرعة نظافتها وطيب
 طعمها وانما تؤدي كلما تستودعه بحاله بلا تغيير ولا استحالة ولو طبخ
 في الحديد وانظر ساعة كمال عن طبعه بالصدا الذي يخرج من جسمه والفساد
 فلذلك ترك الطبخ فيه وكذلك النحاس الا ان يوتك وهو مع ذلك يجذب
 الزهومة لا يكاد الا نك ينقاس الزهومة ولو غسل مائة مرة **البرام**
 البرام في النحاس المونك حاجتنا الى الضرب الشديد والعقد العنيف وهذا

ما لا يجتمعه البرام ولا يصبر عليه **والبرام** المقالي الحديد السمك لا يابس
 والسمك بارد ان والنار والريث حار ان فقام هذا بهذا ولعند
 وسعة حموة بالنار اليسير وغلجان الزيت في اسرع وقت ولا ن في طبعه
 ان يحفف جلد السمك عند القلي وهو المستطاب من السمك **البرام** استعملت
 المقالي الاسفيدر روه للزلاية لا يابس من انواع مختلفة ولا ن ربه
 التي في الزلاية بورق فني وقع البورق في الحديد او النحاس فسد ولا ن
 قيد الزلاية ليس بالسديد بل هو لين خفيف ولا ن الدهن في المقالي لا بد ان
 يكون كثيرا ولذلك استعملت القدور والاسفيدر روه للخبض والقودج
 لكثرة ما يكون فيها من الدهن **البرام** القدور والخار في النشور
 للجواذيب لوقه خرفها ولا ن مطبوخة بالنار وكل مطبوخ اذا عاد الى
 النار رجع الى الغصم ولا ن سالم من الفساد للطعام المغموم **البرام**
 في النشور وينقلب عن كيانه وقل ما يسلم من الاحتراق ولا ن اقل ذلك
 فسدت جواذيب المستوق لا ن في قدور النحاس العير مونة تعمل تغير

عَنْ كَيْفَانَا وَتَقَلُّبِ عَنْ أَعْيَانِنَا هَكَذَا زَعَمَ يَعْقُوبُ الْكِنْدِيُّ
 مُؤَلِّفُ كِتَابِ الْأَلَاتِ وَالْآدَوَاتِ حَكِيمَانَهُمَا حَكَاةً وَنَظْمَانَهُمَا
 بَيْتَهُ وَآلَهُ تَعَالَى نَسْأَلُ التَّوْفِيقَ **وَمَا يَنْتَاجُ الْبَدَنُ مِنَ الْمَطْبُوعِ**
فِي الْمَدِ الْفَسْحِ وَالشُّوَارِ الْفَدُورِ الْبَكَارِ لِلتَّكْبِيَّاتِ
 وَالْمُخِيطِيَّاتِ وَالصَّلَافَاتِ وَالتَّوَرِّيَّاتِ وَسَائِرِ الْجُيُوبِ **وَالْأَرْسَاطِ**
 الْمَزِيرِيَّاتِ وَالْأَسْفِيدِيَّاتِ وَغَيْرِ ذَلِكَ مِنَ الْأَلْوَانِ اللَّطَافِ **وَالْمَخَارِجِ**
 لِلْقَلَابِ وَالطَّبَاطِيحَاتِ وَمَا جَاءَ مِنْ ذَلِكَ مِنَ الْأَلْوَانِ الصَّفَارِ **وَالْخَلْقِ**
 حَدِيدِ لِلتَّمَكِّ وَصَفَائِدِ لِلشُّوَارِ وَجُودِ ابَاتِ **وَالْمَعْرِفَةِ غَايَةِ** الْمَالِ الْخَارِ
 لِعِشْلِ الْفَدُورِ وَالصَّفَارِ وَالْعَضَارِ وَالسَّكَارِجِ وَالْجَامَاتِ وَمَقَالِ بَرَامِ
 لِلتَّرْجِيئَاتِ وَالْبَعِجِ **وَالْمَخَارِجِ** غَايَةِ النَّفَاقِ وَالْمُبَاعِغِ وَسَكِينِ كَبِيرِ التَّقْصِيرِ
 وَسَاطُورِ التَّكْسِيرِ وَسَكِينِ اللَّيْضِ وَالْبَقُولِ وَمُسْتَحْدِلِ الْيَكْلِ مِنَ السَّكَاكِينِ
 وَدَشْكِيَّاتِ مِنْ خَشَبِ الصَّفْصَافِ فَإِنَّهُ أَجُودُ مَا اسْتَعْمِلَ لِكُلِّ لَوْنٍ دَشْكَابِ
 وَمَعْرِفَةِ عَلَى حِلَّةٍ وَمِصْفَاةٍ خَشَبِ لِقَالِ الرَّمْعَةِ مِنَ الْفَدُورِ وَمِصْفَاةٍ

خلاق

خَلِيفَ الْمَاءِ وَالْمِلْحِ وَمُضَابِ الْهَرِيسَةِ مِنْ خَشَبِ مُسْتَطِيلٍ وَمُنْدِيلٍ **لِلسَّحَابِ**
 الْغَضَارِ بَعْدَ الْعِشْلِ وَأَعْطِيَةً لِلْقَدْرِ بَعْدَ الْفَرَاغِ وَهَآؤُنْ لَدَقِ الْإِنْوَارِ
 وَجَاؤُنْ حَجَرٍ لَدَقِ الْحَرِّ وَغَيْرِهِ مِنَ الْخَضَرِ وَجَوَانِ خَشَبِ يُقَطِّعُ الْقَمَّ عَلَيْهِ وَلَيْكُنْ
 الْمُسْتَوْدُ قَدْ مُسْتَطِيلًا مُخَرَّجًا لِلْمُتَمَلِّكِ مِنَ النَّارِ فِيهِ وَلَيْكُنْ فِيهِ مَنَافِسُ مَخْرُوجِ
 الدِّخَانِ وَدُخُولِ الرِّيحِ وَأَجُودُ مَا كَانَ فِي بَصْفِ قَامَةِ الْإِنْسَانِ وَلِجُودِهَا
 خَرْنَتِ الْإِبَارِ بِرِ الْمَدْرُوقَةِ فِي بَرَانِي الزَّجَاجِ وَبَعْدَهَا الْإِنْوَارِ **وَأَنَاءُ** الْخَشَبِ
 الْعِصْفَافِ وَأَدَبُ مَا خَرْنَتِ فِي خَرَائِبِ الْجُلُودِ فَأَمَّا هَذَا كَذَا نَسَا اللَّهُ خَالِي
وَمَا يَنْتَاجُ الْبَدَنُ مِنَ الْمَطْبُوعِ لَوْحِ النَّفَرِ بَعْدَ شَتْوِ بَقَانِ
 وَاحِدِ صَغِيرِ الْأَعْفَقَةِ وَالْحَرِّ كَبِيرِ الْمُرْفَاقِ وَأَجُودُ الشُّوَارِ بَقِ مَا عَمِلَ مِنْ
 خَشَبِ الْعِصْفَافِ لِيَمْنَهَا وَقَلَّةِ تَشْيِيدِهَا وَرَيْسُ مَنْ رَيْسُ الْأَوْرِ لِلتَّرْجِيئِ
 وَحَقْنَةٍ مِنْ خَشَبِ الْحُزْرِ لِلْعَجِينِ وَكَلْبِ مِنْ خَشَبِ مُسْتَطِيلِ الْحَمِيرِ وَكَلْبِ خَدِيدِ الْحَقْنَةِ
 بَعْدَ أَنْ يَفْرَغَ مِنَ الْعَجِينِ وَمُنْدِيلِ كَرْدِ وَأَنَّى لُوجُهُ الْحَبْرِ قَبْلَ أَنْ يَحْبِرَ وَصِنَا
 لِأَخْرَاجِ الْحَبْرِ مِنَ الشُّوَارِ إِذَا اسْقَطَ وَسَقُودَ (مَكَلْبِ كَبِيرِ الْفَنِينِ وَحَمْرَانِ)

حديد النار والنور ومنديل لمسح النور تحتل الرطوبة والحرارة
 وغطا للنور ومنخل شعر الدقيق ومكيال يعرف به الدقيق واجود
 ما يكون النور في شرق المطبخ لمخالفة الرياح واجود التنايل
 ما كان اجوفا معتدل للشمس وليكن عين النور على المغرب ليقابل
 الرياح اذا احتيج الى فتحها فاعلم ذلك **وما يحتاج اليه المالك**
من الادوية طنجير اسفيدرود للخبث والفاوذج ونقرة نحاس
 للناطف ومقلى الزلاية ومشبكات ومعروفة حديد اخراج الخبيص
 من الطنجير ومنصفا حديد لقطع الرغوة وشوكة حديد اخراقة الزلاية
 من المطبخ واصطام لعقد الفاوذج وورد يشك ب خشب لضرب الناطف
 تتخذ على حلقة الاصطام وشوكة لعمل الناطف وقد تتخذ بدل اللوح
 رخامة للسهل عليها وطابق حديد ليحمل اللوزينج والقطايف والتفرنج
 وقد تحمل القطايف على الرخام ايضا ومنقاش للحلاقيم وغيرها من الاقراص
 وقال شبيه بالحق من خشب لند وبر الحش كنجايه ومنخل شعر

نحر

لنخل قيق الاوز والسكر واللوز وغير ذلك وقصبة فارسية لنخل العسل
 والسكر في الطنجير قبل الاصطام وقد يستعمل اصحاب الحلو افراس من خشب
 وغيره على مثال السمد والبطور والتمار والعقد والتماثيل والنرايس على
 صنعة الرسم بطبع بها على وجوه الخلاوات للاغراس والسماطات والدعوات
 وغير ذلك واجود المستوفيات للحلو كلها ما كانت مدورة على مثال
 الطنجير والمقلى وغيرها للناطف ما كان مدورا بثلاثة انايف مستقيمة
 لان القدر تدور وتجعل على جنب في وقت الضرب والنبض فاعلم ذلك
الباب الثالث في ذكر ما يحتاج اليه المالك
من الادوية كراميد شتى القدر من الماخذ من اللوز
 والمياه وما يعرف على ثريه او غير ثريه من جمع اصناف الالوان
 وما لا بد للتقدم منه من البزار والبقول والعط والابان وغير ذلك مما
 تخوفت ان يسقط عن الطهارة اذ لم يجدوه متبعا مجلدا في صدر الكاتب
 ومفصلا بينا في ساير الابواب **وما يحتاج اليه المالك**

والعنبر الماورد الزعفران الدارصيني الخولنجان السنبل
القرنفل المصطكي جوزنوا قاقله بسياسه هال **من اوراق**
الزيتون اللوز الجوز الفستق البندق الصنوبر النارنجيل الخناب
الزيتون الثمر **من اوراق** الرمان الحامض الرمان الحلو
النفاح الحامض الريباس الحصرم الاجاص الاسود الموز النفاخ الشامي
البطيخ المشمش الاجاص البعلبكي **من ثمرات** السكر الحسل النخل السكر
الاحمر والحسل من سكر وعنبوه الاحمر **من الاوراق** البن المروي وقد
يسميه الطبائون ما كاخ والزيتون ومري الزيتون **من الثمرات**
الحص الباقلي اخضر ومبنوت الخنطة الارز الجلبان العدس اللوبيا
الماش **من البقول** البصل الثوم ما البصل ما الثوم الكرشم
الجرجير الكراث الشامي القرط العجل السلق الكسبرة الرطبه
السداب النعنع كراث الحريف القرع القطف الهليون ورق الاترخ
التبت القريجين البادنجان الخبز الشجر الكرب الاسفاناخ

الحجيرة

الراسن

الراسن الغزفين الصعتره ومفرده البيض **من اوراق**
الفلقل الكسبرة اليابسة الكون الكرويا الزنجبيل الدارفل
الكاشم الحلتيت الاجندان الملح الزيت الخناب الماحصم المحروت
من البهارات الشيراز الرايب الجبن المصل الرخين اللبن الحليب
الزبد القنبريس القريشة البيراف **من الثمرات** الحجر المطبوخ
الزيتوني الحسل الشمشي الجمهوري **من الاوراق** اللازور
الزعفران الزنجفر السبرقون الاسفيداج الحضرة لون السما
النيل **من الثمرات** الحضرة فرعفران ولا زور وقد يعمل بذلك عصارة بقله
الحضرة مثل الفضة والسلق وما اشبه ذلك وقد يعمل منها لوانان فستقي
وسلق **من اوراق** لون السما فاسفيداج ولا زور او نيل واسفيداج **من الثمرات**
فرنجير واسفيداج **من الاوراق** يصنع الاحمر الفاني بعصارة بستان ابو ويز
او باللك المعمول **من الاوراق** الصفرة بالزعفران واللك او عصارة بستان ابودن

مذائق الاطعمة كلها ثمانية انواع من ذلك الحلو والحامض والمالح
 والدمي والنفثية وهو البشيع والخريف والمز والسيخ **والبرد**
 واحدة منها قوة ناليف على حدة واكثر المذاقة الى الطباع الحلاوة وما
 لم يكن منها فيه بعض الحلاوة لا يكاد يغزى غذا الحلو المعتدل في الحرارة
الحامض بارد لطيف حديد **والدمي** له قوة وفيه شيء من لطافة
 لما فيه من قوة الجو والماء حار وفيه قبض لمكان ما فيه من قوة الأرض
النفثية وهو البشيع بارد شبيه القوة بحجر الأرض **الخريف** حار لطيف
 شبيه القوة بالنار في اليأس الحار لطيف حديد فيه بعض قوة الأرض
 القبض **والسيخ** حار لطيف قريب الاعتدال **والسيخ** فيه قوة الماء في الرطوبة
 الى البرد فاسد سيخ **والنفثية** القوآت الى الأرض والجو والماء والنار
 لان جميع الاشجار والاطعمة انما الفيت من قوة هذه الاربعة الاشياء
 فمنها ما يغلب عليه قوة احدها ومن الاشياء ما يكون الخالص عليها ثلاثة
 ومنها ما ركب من الاربعة فاعلم ذلك **والحرارة** حارة نسبت الى الحرارة

والى الأرض **والبرد** مقبضة الى البرد في قوة الأرض **والسيخ** لطيف
 ينسب الى الهوى في اللطافة **والدمي** من ذوق طعم اسيف فيه حلاوة
 ولا مرارة وليس فيه ذوق من الطعم شيء سيخا فافهم ذلك واعرفه فهذا
 حكاية جالينوس في كتاب الاغذية المستعملة **والنفثية**
والدمي **والنفثية** **والنفثية** **والنفثية** **والنفثية** **والنفثية**
 قال فيهما سدا ايا فانه يذهب باحتراقها
 ان شاء الله تعالى **والنفثية** **والنفثية** **والنفثية** **والنفثية** **والنفثية**
 بضوئ فانه يذهب بذاتها **والنفثية** **والنفثية** **والنفثية** **والنفثية** **والنفثية**
 قال فيهما جونة او جونة بين حلاوا وارتكها ساعة فانها تفسد الزهوية
 ذلك انك تخرج الجونة من القدر وتكسرها فلا تغدق تسهما من
 جعلت القدر فوق البول ذهب احتراقها كائنا ما كانت
 في ذلك ان تترك القدر التي احترقت وتقلب على راحة اخرى ويقع منها
 ما احترق فهذا من العول به والمحول عليه

الاصفر من افق الحنظل والشبج من الاوانج ^{او غيرها}
 من غلب عليه الدم فليكن طعامه جد اسمينا يعمل بخل او فراج او قنابز
 من الطيور مما يجاسه يطبخ بما الرمان الحامض او بما التوت او بما العنب الحامض
 او سكباج او لحم رخص وليكن قليل التوم او سمكا طريا بخل ^{او غيرها}
 صلحة او لحم سمين سماق او ماشا كل هذه الالوان ^{من الفاكهة}
 الرمان الحامض والكثير ^{من الالوان} اما كان باردا مسككا ^{من الفاكهة}
 ليكن طعامه كشكية او زير يباح او لحم جدي مشوي وسمك طري
 وسكباج وحصر ميه ورييا سيه ورمانيه وسماقية وما شا كل ذلك
 الحنظل والهندبا والبقلة للحقا وما شا كل ذلك ^{ما كان}
 بسكر طبرزد ودهن لوز ولوز ينج وما شا به ذلك ^{من الفاكهة}
 من غلبت عليه المرة السوداء فليكن طعامه لحم غنم سمين وكباب وطبايح
 وفراج الحمام مشوي ولحم زير ياحه والكوايح صلحة له ^{من الفاكهة}
 والبصل والبصل ^{من الفاكهة} عصيدة التمر ^{من الفاكهة} من الحلو بالسكرا

والعسل

والعسل الاحمر ^{من الفاكهة} من غلب عليه البلغم فليكن طعامه
 ينشوا ياكله نخودا والحنظل بالعسل والجذاينه نخودا والاسفيداجا
 والاوريات واللقيات وما اكل من الطعام نخودا فهو صالح له ^{من الفاكهة}
الفاكهة اليابسة والجوز والبن والتمر وما شا به ذلك ^{من الفاكهة}
 في كل يوم من الايام ^{من الفاكهة} وان كان مريض بالجوهر مملوكة
 بما الذهب فليكن طعامه من اجود العدا يحكم به اسكاس حسدا ^{من الفاكهة}
 ياكل ما تشتهى وما لا تشتهى فهو ياكل فلا تقارب الشبج ولا الجوع ^{من الفاكهة}
 عمر من هبيرة عليك ميا كرة العدا فان فيه خلا لا ثلاثة يطبخ التلحة و ^{من الفاكهة}
 المرة الفايرة ويعين على المرونة فلا تنوق النفس الى طعام غيرها ^{من الفاكهة}
 المامون ياكل ثلاث اكلات في يومين يوم نصف النهار ويوم بالعداة ^{من الفاكهة}
 كان يقول يستحب ميا كرة العدا في الصيف خلال ثلاث اطباق ^{من الفاكهة}
 وبود الما وقلة الذباب ^{من الفاكهة} طول الليل ولا شتغال المعدة بما فيها ^{من الفاكهة}
 قبل الطعام قبل الصباح وقد قدر الله تعالى العدا والعشا لاهل الجنة ^{من الفاكهة}

ولهم رزقهم فيها بكرة وعشيا **والشدة في الحواس** لا يفيدها
انما قدر الله تعالى ذكره في الجنان قوتا سويًا فممن يزقون في كل يوم اطلبوا فيهم
الباب الرابع في بيان قوة الصفراء
الحرارة الا انه ليس بشديد الحرارة ولا يظهر له استرخاء قوى الا ان يئس
او يكون له الاكل متهينًا كالمحمومين واصحاب الامزاج الحارة والادمان له
يكثر الصفراء والدم ويهيج الامراض الكامنة منها ويولد السودا والورم الكبد
والطحال ولا سيما اذا كانت مستعلة لذلك ويطلق البطن ويرخي المعدة وهو
المصدر والريه مخضب للبدن مكثر للمني **والثامن** في بيان قوة الصفراء
البرد يقع الصفراء والدم ويعقل البطن اذا كانت المعدة والامعاء نقيّة ويطلقها
اذا كان فيها بلاغم كثيرة ويترد البدن ويوهن قوة الهضم من الكبد خاصة ويضر
بالعصب والاعضاء العصبية ويحقف البدن الا انه يثير الشهوة الغريزية
الاساس في بيان قوة الصفراء في الرخا لمعدته ويطلق البطن ويهين واصحاب الكبد
الحرارة والمعدة الحارة ويرطب البدن ويبيته ويريد في الذلغم ويبذل الفكر

ويكثر النوم

ويكثر النوم **الاساس** في بيان قوة الصفراء في الرخا لمعدته
ان ادمس ويقوى المعدة ويعقل البطن على الامر الاكثر ويولد دما سوا
الاساس في بيان قوة الصفراء في الرخا لمعدته
ويكثر منه المرة الصفراء **واما الصفراء** فيسخن استرخاء قويا اكثر مما يسخن
المز فهو لذلك يهيج الحرارة ويلهب البدن سريعا ويجرق ويميله او لا
الى الصفراء ثم الى السودا **والثاني** في بيان قوة الصفراء في الرخا لمعدته
قرب من الاعتدال ومنه ما يسخن باعتدال ومنه ما يترد باعتدال مثل
ذلك التبريد فان كانت معه رطوبة كثيرة رطب وان كان يابس
القوام يحقف وان كان احدهما الطعوم والغالب على الشيء حتى لا يحسن
فيه من غيره الا بالشيء اليسير فان فعله في البدن الفعل الذي ذكرناه
الاساس في بيان قوة الصفراء في الرخا لمعدته
افوى الاغذية كلها والتمها غذا ويقوى
البدن ومن ادمته كثر فيه الانبلا واحتاج الى موازنة الصفراء سيما اذا

اذ من الشراب **واما لحم** المستنة الهرمة والاجنة التي يستخرج من
 بطون الجيوات رديئة لا خير في اكلها وكلما كان الحيوان اطرا وارطب
 كان لحمه اجود وكلما كان اسن كان لحمه ايبس وكلما بسخن ولا يصلح للمحوم
 ولا للتبلي **واما لحم** اغدا من السمين واشد تقوية للمعدة **واما لحم**
 يصلح لمن يكبد ويتعب واللطيف بالصد **واما لحم** معتدل برى من
 كل دم يولد دائما معتدلا غير انه لا يصلح لمن يكثركلة وتعبه **واما لحم**
 ان يخنا رعليه لمن حاله ضد هذه الحال فانه ليس يبلغ من ضعفه ان
 يستقط القوة ويهدمها ولا يبلغ من كثرة اغذائه او من غلظه ان يلا
 البدن او يولد فيه دما غليظا بل الذي يولد عنه بين الرقة والغلظ **واما**
 فانه اغلظ من لحم الجدي واقوى واسخن واكثر فضولا وهو
 نالي لحم الجدي في الجودة **واما لحم** فانه ابرد من لحم الضان واقل
 فضولا وهو اقل قوة واغذي ولا يصلح لاصحاب الامزجة الباردة والذين
 تختصم العليل الباردة لان لحم الضان اوفق لهم مما ان لحم الباعز اوفق

لاصحاب

لاصحاب الامزجة الحارة وشقا هدم الامراض الحارة **ولحم البقر** غليظ كثير
 الاغذا ابرئولد عنه دم متين غليظ ولا يصلح الا لمن يكثركلة ولا ينبغي ان ياكله
 من تغذيه المراض يتولد اويته **واما لحم الغنم** غليظ يتولد منه دم غليظ يولد
 عاقبه الى السواد او **واما لحم الخنزير** فانه شديد الحرارة يتولد منه دم غليظ وليس
 يصلح هذه الثلاثة لحم الا لمن يكبد ويتعب **واما لحم** اصلي على كل حال **واما لحم**
 البقر فانها اصل لحم الصيد والدم المتولد عنه قليل الفضول يا بس عمل السواد
واما لحم البقر الحليكة فانه اقرب الى السواد اوية واغلظ **واما لحم**
 ولحم الجوز الحشيشة كذلك وهي تسخن مع ذلك اسخا نا ظاهرا وكل هذه اللحم تولد
 وما سوادا ويا لاسيما لحم الارانب فانها تولد السواد **واما لحم** المتكسر فانه
 معقن اقل خطوبة واكثر حررا مفسدا للدم **واما لحم** الطير **واما لحم**
 اخف لحم الطير وجودها لمن يريد ان يلبف تبديره **واما لحم** فانه
 ذلك وهو قليل الفضول ليس له اسخا ن كثير **واما لحم** نقر النديج
 فانها مثل لحم الدجاج **واما لحم** اغلظ الا انه يولد دما جيدا او يولد

ولحم البقر اغلظ من هذه ويسك البطن وهو قوي الغذاء **واما لحم البقر**
 بمسكه البطن المنطلق **ولحم العنبر** جاره تفتح الباه ويزيد فيه **ولحم**
الضأن ايضا تزيد في الباه وتحركه وهي قوية الحرارة يتولد منها دم يسرع
 الى الحيات **واما لحم البطة** فاكثرها فضولا واوخم وما هي باكثر غذاء من الدجاج
واما البط والحيور الخيلية كلها نفي اشتد سخاها واميل الى توليد دم **وما**
 كانت له راحة فلا ينبغي ان يوكلم منه **كذلك طير الماء** **واما لحم النعام**
 فكثير الرطوبة يطي في المعدة وتوانض النعام الطيف من كحه واقفع **واللحم**
 في الهرايس طعم عجيب والحمية منه خطر لا يكاد صاحبه ياتيل وزنا طبع
 كحه فجلية واكثر فيها من الجن فجات طيبة **واللحم الذي** عضل حيدا
 ولا يطيب حتى يعلق ويتقل وتسل عروقه **واللحم الذي** قانضه وفي
 الكركي خاصية عجيبه انه يعول والديه اذا البرا ولا يعوف ذلك الا في العمل
واما لحم الكبد من الحسن **ان على قلة بومه** **فقط** **اللبنة**
 اتخذ في حلة للكر الى اتخذ في حلة الوطواط
انا ان لم يتبرني في غناء ويبري نرجوا جزوا ان الصراط

الباب التاسع

الباب التاسع في راحة النساء والامراض
 كثيرة الاغذية مستحبة لا ينبغي ان تترك
 الا في الزمان البارد وكثيرا منها ما يهيج الحى والقولنج لكنها تقوى
 التقوية **الغذاء** بارد مغني ملطخ للمعدة ينبغي ان ياكل قبل سائر الطعام
 الامن عزم على العلاج ويصلح لاصحاب الامزاج الحارة ولا يصلح لمن اعتريه العليل
 الباردة **الغذاء** قريب من المعتدل في الحار والبرد الا انه مايل الى الحارة ويزيد في
 المنى ويورخي المعدة **والغذاء** فانه بارد غليظ كثير الاغذية **اللبنة** الهضم
 لاصحاب المغنة الحارة اذا اكل سحاج **واللحم** فانه حارة كثيرة
 الاغذية ثقيلة بطيئة الهضم **الغذاء** بطيئة الهضم غير جيدة الدم ولا
 الاغذية **الطعام** بطيئة الهضم ردي العذ لا يولد دما اسود ويلطخ المعدة
 ويسرع سريعا **الغذاء** عسرة الهضم قليلة الاغذية باردة تواد دما بلخيا
حسا **الغذاء** عسرة الهضم ليس بكثير الاغذية **الغذاء**
 قليلة الاغذية باردة الفضل تولد دما فيه ارجو

لمن كثرت فيه الحيات المحرقة والمصليّة نحوها **العشكرية** في نحو **المرية**
 غير ان معانها في الجملة حادة وهي من الاطعمة الشتوية
 وتقويتها للبدن واغذاؤها اكثر من ساير الطبيع وتختلف على كثرة التوابل
 الحارة وقليتها وتزيد في المني والدم وتقوي الجسد وترطبه وتحسن لونه
 وتكسبه منة قوة وخصباً وهي في الصيف وخمسة ومنسجنة جالبة للحر
الارزبات واللغنيات حادة معتدلة للجسم صالحة لا صحاب البلع
 كثيرة الرياح جالبة للدم رديّة في الطبع مولدة للحم والرياح واوجاع
 المفاصل **محر لظ** **الناودج** كثير الاغذاء طويل الوقوف في البطن
 يورث ادمانه السدد في الكبد وهو صالح للحلق والوية ولين نهدك بدنه وانفقه
 وتضر لمن يعتريه الصداع والقولنج والامراض الباردة **البيض** اخف من الفلوج
 واكل اغذائه واعد من تولد السدد **المحظ** كثيرة الغذاء مقوية
 للبدن جداً تزيد في الدم والمني **الريانية** تسخن وتعطش وتورق الجشا
الارز في نحوها غير انه اخف منها لثراً **الارز** حار يابس غليظ

بهي

بطي مولد للسدد وما اتخذ من العسل الطف منه **الفا** حار
 ملين للحلق والبطن والثانية مسخنة لنواحي الكلى صالح للصديق
 الحلو زايدة في المني والدم محضنة للبدن رديّة للكبد والطحال
 جيدة للحلق والوية زايدة في المخ والدماغ وما اتخذ منه بالسكّر
 كان اقل منه حرّاً من اتخذ بالعسل واصلح الادهان لها دهن اللوز
الارز **الارز** **الارز** **الارز** **الارز** **الارز** **الارز** **الارز** **الارز** **الارز**
 بارد رطب وكلة عسر الهضم بطي الوقوف
 في المعدة مع طش ينولد من الطري منه دم بلغمي يوطب البدن ويبرد
 في المني ردي للقولنج ولين يعتريه الامراض الباردة صالح للمجورين
 واصحاب المرة الصفرا على انه في الجملة بليس الغذاء طويل الوقوف في المعدة
 كثير الاعطاش له لزوجة رديّة في البدن يتولد منه ضرر والامراض
 واصحها الهازبا والبنى وما جاسهما وفي الجملة يتخير منه ما يمكن
 لزوج اللحم ولا مفرط السمن ولا سمنك الريح ليسرّع اليه الحقن والنقن

ولا ما يصيد من الاجسام والمياة الراكة ومواضع فيها اقذار تنبت
وحماة وحشائش زديّة نابتة في الماء وليس بعظيم الحجة جدرا
اما الله فليس يصالح ان ياكل منه الا يوم فيه على العلاج او ياكل
الغليل البسيط منه مع الاعذية الدسمة او بحالة او محذور ليقوي
المنهولة قليلا **اما الله** فهو اخف من المشوي واقل اذى لان
الزيت يلطّنه في القلي ويزيل بعض اذاه **اما الله** فقد علم
منه هاتان المنفعتان جميعا فلا هو يترد ولا هو يقطع ويلطف
ولا هو يعذب طول الوقوف والاعطاش **اما الله** كالصيد
او ما يصيد من النهار الكثرة المدود الحادة لجرى المستوصية
التوفيق الباذرة للشفس التي لا يستورها اشجار ولا يلغى عليها جبال
فا ارجله افضل من الفرائي والخرافي افضل من القيلي **اما الله** سمك البطايخ
والاجام والمياة الراكة وهي التي تسميها العرب الدائمة **اما الله**
نهي عن البول في الدائم لان الاقذار تتخيز فيها **اما الله** سمك هذه المياة
صيد

وما جأ نسرا التحفن الماء فيها وغلبة الطلح عليها وتتولد حيتانه وتغذي
من هذه العفونات فيزيد ذلك في رطوبتها وشرعة استحالتها الى
الكيموس الغليظ واذا تحرك وجري مده نفي الاقذار وتهاكت اجزائه
فخلصت وجفت ولطف ونظف غذا سمكة فحذبت وطابت وما بعد
فجره من الانهار وكان رضراضا كان احمد صيدا لانه بناني
فلا تصل اليه الا وساخ والاقذار فلا تدخل عليه حتى يتلاشا فليس
يعتدي سمكة منه فيكون نقيلا **اما الله** ما يصيد من الابواب
والسكور والشاذروانات وشباك الليل ازمق واعتم
لسلطان المد في الليل **اما الله** صاحب المنطق في نوم السمك
وسكونه فان كانت الليالي معمرة فالصيد لان المودة في اقبال
المبحرين يبتدي بسيد القمر من موكن المشرق الى وتو **اما الله**
يضاد بالشياك والرزق والحراب بالليل في المياة الدالية
الصافية وبان يسكن المواجه ويصطاد بالشخص وقد قال الشاعر

في كل صنف من انواع صيده فاكثرت فاختزننا في كل صنف شعرا
 حسنا فلحقناه في هذه المواضع لاستحساننا اياه واستصوابنا
 معناه فمن ذلك **السمك** وهو الذي لا يملك في كل صنف شعرا
 عسرت علينا دعوة السمك اني وجودك ضامن للدرك يا من اصنا
 شبات غزته فحلا ظاهرا من الليل دي الحلك اعلم وقت الحمل انك في نص
 تليبه مطارح السمك ونبات دجلة في فبايكم ما سوة في كل معتزك
 كوي بامثال الذروع والحيات تامل نو اقد السمك بيض كامثال
 السبايك بل مشحونة بالشحم كالحكك حسنت مناظرها وساعدها
 طعم كل معافد النكك والناقة الغرثان يرقما فلق الخواطر متعب
 الفلك فليصطد الصياد حاجتنا بصطد مودتنا بلاشرك
 فشاء مثلي غير مطرح وشي ال مثلك غير متدرك **الفرسان**
 يارب نهري شاق ملا ان جم المداود معجرب معان من كل جنار من الجنان
 او كعدود اذرع الغواني مكسوة من صنعة الرحمن مثل روع النهم
 الفرسان

كلنا

كما ينظر من عقيان او ينظر من بار جوان باكرنة مع باكر الغرثان
 في فتية افاضل اقران يعنون بالديوان والميدان في السرد من مجد انوشروان
 ويعلمون الحاسر والثاني ولا يعقون عن العيان بمثل احداق بلا الحفان
 محذرة كحذو طيسان كما تها حلية افغوان تزج بالاطاع والحرمان
 بو اطن الملا عن الوطن اجدي صايدها الغرثان من الصواري العصف الاذان
 وكسا البراه والعقيد افغ بصيد النهر للقيان **السمك** مجمع ذلك معنيان
 من حاجته للجائع والعطشان **وقال احمد بن محمد السعدي**
 الكرم ما اعدته من العدد وما حوى صجي به غنا الابد بنات قين حاذ في
 الحذق الامد على مقادير مخاليب الصرد او مثل ما عاينت انصاف الزرد
 لها رؤس في اعاليها او د كمثل انياب الافاعي او احد ذوات طعم نكل من البلد
 نشت في اذيال خيل اذ تشد ممره القنك كامرار الاسد ينطت باطراف
 يراعي تستعد ضم الاناييت قريبات العقد غنابها في حيث ما عاجل
 في ظل صفصا في علينا قد يرد شاطئ نهري يسد روع رعد فاطلوت ابرام
اطلاق يد

ولم تزل ترسل طورا وتزدد حتى تنادى واقد من الحينان قد تم بعثنا
 الف عين في جسدنا فحينئذ يمتلئ في العبد الف من الحينان بيض كالبرد
 مكنوسة دراهما ما تنفق كذلك الارزاق من خز وميد فالجزء المهمين
 الفرد القمد **منه** وزجور كالمهي بيض خفيف مرهفات
 قد طواهن هيف مثل ما قد طويت بيض الصفح ذات ارج
 خفاف تستخف في مثل الطيور في الماء تنفق لا يسهات ثوب وشي
 من صدف **الباب الثاني عشر في طبع بيض الدجاج**
والبط والدرج ان اصل البيض بيض الدجاج والتدرج
 وبعدها بيض البط على انه ردى الخذا فاما سائر البيض كبيض
 العصافير والطيور فانما يصلح ان تؤخذ على سبيل الدوا **وهذان**
اعني بيض التدرج والدجاج يزيدان في المني زيادة كثيرة ويجركان
 الشهوة **في بعض الاوقات** وخم سبك فاما **بيض البط** والتدرج معتدل
 موافق وصفة البيض حارة باعتدال جيدة الخذا وبياضه بارد

عش

عسر الهضم **البيض العادي** المشتد اكثر اغذالا **الا انه عسر هضم** واما
 نزولا **البيض** سريع الاغذال **البيض الطليق** اقل ضررا واسرع **الهضم**
 من السليق **والبيض** جيد لحشونة الخلق والروية والدم المتولد منه دم معتدل
 صالح القوة ينوب عن اللحم في بعض الاوقات ولا ينبغي للطوبى ان يبرمنوا
 اكله فاعلم ذلك ان شئت الله تعالى **الباب الثالث عشر**
في بيان ما يسهل الاغذية والادوية بمقاربة
 الى الحرارة ما هيته واكثرها اغذالا او زهرها واستدها ثونا وهي اليوم
 الجيوب للناس **الدم** المتولد عنها اعدل من الدم المتولد عن سائر الجيوب
والادوية قريب من الاعتدال في الحرو والبرد عاقل للبطن ردي كمن
 يتأذى بالقولنج كثيرا لاغذالا لا يسهل الحرارة عن البطن الا ان يطبخ
 مع دسم كثير **اما** مع اللبن واكل مع السكر كان كثيرا لاغذالا
 جدا **اما** اذا ايد في النوم فاعلم ذلك **الباب الرابع عشر** **في بيان ما يسهل الاغذية**
 الا انه مايل الى البرد كثيرا **التفح** يسد وثقل الرأس ويولد نكسرا في **الادوية**

ويلين اللق اذا شرب ماؤه واكل يعبر ملح واذا اكل تخل عقل البطن دى
من ينادى بزخ القولنج منه يورث اخلاطانية ويكثر البلغم
فى المعدة والامعاء ويمتدح فيها الرياح حار منفع يدر البول ويزيدنى
المتى منه يؤلذ فى المعدة والامعاء فمؤلا كثيرة
ومن الباقي اقل نفخ بارد يابس يولد دما اسودا ويجفف البدن
ويقطع الباقى ويسكن هيجان الدم ويبرد وقد يحدث ظلمة فى البصر
اذا دمن والامراض السوداء منه اقل نفخا
بارد يابس وهو اخف من العدس وليس ينفع وعذ اوه اقل من عذ العدس
بارد مخفف قليل الاعذار دى الدم مضر بالعصب
حارة رطبة وما احار منها كان التزجراة وهو يولد خلطا غليظا
رديا للمعدة باردة يابسة قليلة الاعذار اعافلة للطبيعة
الناس وما اكثر فيه من الخير والمخ وايجد تحيرة وانضاجه كان اخف

واسع

واسع هيصا **واما** الحلة والطابق وكلام يستوفى الخماره ولم ينفع فانه
عسر الهضم مبيح لوجع البطن لا يجتمل اذ مانه الا اصحاب الكد والتعب **واما**
الاطرية وخبر الخشخاش والفطاف والسنبونج والاحسية فلحال
فيها كالحال في الفطير اما عن من هذه بدهن لوز او لبن كان غلظا او خيرا
واكثر غذاء **واما خبر الشعير** فانه بالقياس الى خبر الحنطة بارد قليل
الاعذار مبيح الرياح القولنج والامراض الباردة غافل للبطن **واما**
المخدر من سائر الحبوب التي ذكرناها فطبعة في نحو طبع الحبة الذي اخذ منه
واما خبر الارز فانه اقل نفخا من الحنطة والتزجراة **واما**
فانه يطغى الحرارة والعطش وينفع اصحاب الاحشاء الحارة اذا شرب
البارد الكثير والساروي وغسله بالماء الحار **واما**
التزجيرا الا ان هذا لا اعذارا واعذب والين **واما**
خبر الماء البنى يؤخذ من الدقيق السميد الفائق مكوكل فيخل في حنفية
ويخلط به ثلاث اواني من خبز ومن الملح ومن ثلاثين درهما يذوق

ويصغى ويحج عجنًا يابسًا مثل الحجر ويداس في الحفنة دوسًا جيدًا أو يسقى
 من الماء على أسفله مسحًا ووزن خمسة دراهم مائة وعشرون فما حثي إذا
 صار أبيض من الزلاية قليلاً غطي حتى يختم ثم يقطع يستخرج مقتشر على عمل
 الفزاني ثم يحج له النور وتشكل النار تسكينًا جيدًا أو يمسح خرقة النور
 و يمسح على كل فرنية ووزن درهمين شيوخ أو زيت انفاق ثم يمسح على اليد
 على مقدار ما تود من الارغفة وتلزم في تنورها دى ومقدار من هذه
 الصنف خمسة عشر غيضًا فاذا الزفتها كلها في النور غطي النور قليلاً فاذا
 علمت انه قد جهر الجوز فأنضح في وجهه قليلاً من الماء يكون مقدار نصف كوز
 ورد العطا عليه كما كان واصبر عليه لحظة والكشف عنه وافتح عجن النور
 في وجهه فاذا الحار قلعه وحككت أسفله بسكين ومسحت أسفله بقليل
 ماء وأطبقت رغيًا على رغيف وأدخلته في منديل مبلول وغمته ساعة
 فاذا أصبحت إليه قدومه ان شاء الله تعالى **في علاج عجن النور**
 من الدقيق النقي السمد بقدر الحاجة ويحج عجنًا إلى اثنى بصير مثل عجن

الزلاية

الزلاية ويؤخذ الفزاني الرقاق الواسعة الافواه التي تحتل النار
 فيصب فيها زيتًا نقيًا أو شيركًا ثم يرسل العجين في الفزاني بعد ان يبر
 عليها ما ورد حتى يبلغ الى محالقتها ثم تجلس على قرايمذ في النور وتكون
 ناره معتدلة فاذا انضح ذلك العجين في الفزاني وعلامة رضعه ان تغز
 في العجين خلا لا فان خرج نقيًا فقد رضع وان كان غير ذلك ترك الى
 ان ينضح فاذا انضح اخرج الفزاني واكشها فان ما فيها يخرج كما مثال
 الفزاني ان شاء الله تعالى **في علاج عجن النور** ان تسقيها اللبن الحليب المصغى
 المعمول بالمصطكي والماء ورد والسكر فافعل **ان شئت الحليب والجسل**
شيت سادج من الدقيق مملوك ويجعل فيه من
 الحنظل ثلاث اواني ومن الملح عشرين درهما ويحج عجنًا شديدًا يابسًا أو غلي
 حتى يختم فاذا البختم رشت بمقدار ثلاثين درهما ما في ثلاثة ايام وقطع
 عليه ارغفة وعرك على رخامة ليفنة بالزيت عرًا جيدًا ان شاء الله تعالى
 ويغلي بمنديل ندي ويوقد له النور ويكون له رايته ويرش في وجهه ما

مع اللبن ويغطا النور بالغطا ومن فوقه يجلس مناول حتى ينضج ويفتح عليه
 العين حتى يجر وجهه ويسبح وجهه بالمالا اذ اخرج حتى ينصفل فان مسح في
 النور كان احسن **والله اعلم بالصواب**
 لا تني احسن من خبز موزة به في الكرخ يوما يجيد الخطف للبصر
 رايته في يد الجبان بعد كذا فوق الخوان كمثل الدر منتثر و
 اذ اتناول منه ذرة رجعت حقا للرس من كفه اوحى من الفدر
 ترى الرعيف بكفيه يدونه طبت خبير على التد ويرمق تدير
 كانه في يديه وهو يسطه اذ ارتكامل حسنا هالة المسمر
 تراه كالبدن قبل النار لاح لنا وعند ثور يده شمس بلا كدر
والله اعلم بالصواب من الدقيق النقي الجيد مكوك ويجعل فيه من
 الحن او قيتان ومن الملح والبورق عشرين درهما ويعجن عجنا شديدا
 ويفطخ حتى يخمر فاذا اختم قطع وقطعا وقرصا قرصا لطاقا يكون مقدار
 القرص اوقيه بالشاي ويسبح على كذا قرص مقدار درهمين انفاق ثم ييسط

على الخوان

على الخوان بسطا معندلا في الرقة ويلوش لا توشا كثيرا ثم يغطا بمنديل خاف
 ويوقد النور فاذا احمر ويسبح وهذا الوقت فيه الارغفة بمنديل تحمل عليه
 اراد ان ينضج وجوهها ما فعل ثم اذا اخرجت عند النضج غمت بمنديل
 ساعة ان شاء الله تعالى **وبعض الشعرا في البرازيل**
 رايث باقضي كرخ بعد اذ خازرا وقد انه جتر يوق المعاني
 كان استدارات البرازيل اذ بهت بحسن بياض واعتز من المعاني
 صوان من البلور لو كن كالذي به **المشبهت** اصحت لدينا اوانيا
ذكر عمل الرقاق الرقاق صنفا واحدا البق والآخر جرمانج
 واللبق ما كان لطيفا مقداره حسن التدوير كثير الحور رقيقا جدا
والجرمانج واسع المقدار وصنعتة على مثال صنعة البرازيلج وهي
 مثال عجنه وتوطيعه الا ان مقدار الرقاقة من اللبق اوقيتين بالبخار
ومقدار الجرمانج من الثلاثة الى اربع اواق ويبسط بالبرق
 النور قبل البسط ويلزق في النور مع البسط من ساعة وتكون النار النور

توقد لا تمد الله ولا يحتمل ان يلزق في الثور اكثر من رقاقة لانه لما يستعمل
 الرقاقة ويلزقها ويلقف لاخراجها من الثور فاذا اخرجها مسح على وجهها على
 راس الثور ورفع بعضا على بعض حتى ينكحل ان شاء الله تعالى **كتاب الرقاقات**
 ما انسخه الفس خمارا امرت به يدبخوا الرقاقة مثل اللحم بالبصر
 ما بين رؤيتها في كفه كرهه وبين رؤيتها في ثور اكل الفس
 الامقدار ما تنداد ابرة في لجة الماء يرمي فيه بالحجر
عمل خبز ان يحسن صف اللبن لا يكون الا حافا والعجين واحد هو
 على خبز البرازيدج رفاق الطف منها قليلا من لسته كثيرة التريش ولا
 يقع فيها بوز ولا حلاوة ويقع فيها الزيت الانفاق بعجن به على مقدار الذي
 تريد من كثرة الزيت وقلته فاذا الزقت في الثور ونضجت اخرجت منه و
 بعضها على بعض فوق راس الثور حتى يجف ويرفع في السلال الى وقت الحاجة
كتاب الرقاقات **كتاب الرقاقات** **كتاب الرقاقات**
 يؤخذ من الرقيق السميد كحلته او مكيول ويعجن بماء درهم من طحين السمسم

الذي

الذي لم يعتصر او فيه من دهن اللوز ووزن درهمين ملح ويجعل في الماكوك
 او قنين سكر البيض ووزن ثلاثة دراهم زعفران ويعجن بوزن عشرة دراهم
 خبز حتى اذا اختم عرك بقليل دهن وما ورد مضروبين ثم يبسط على لوح سبطا
 مربعا ويقطع فصوصا مربعة ويلزق في الثور فاذا انفتح اخرج وترك على راس
 الثور كحطة فانه يجف ان شاء الله تعالى **كتاب الرقاقات**
كتاب الرقاقات كحلته دقيق سميد ويؤخذ له نصف رطل سكر طبرزد
 مداف برطل من ماء ويعجن به عجنا شديدا ويترك حتى يخمر فاذا اختم صلب عليه
 خمس اواني بالبغداد دي دهن لوز مقشور وعجن به عجنا خفيفا وقصافرا
 على مقدار متساوي بقالب وذرت على وجهه سمسم مقشور وشرش وخزني
 الثور حتى يجاز فاذا اخرج من الثور ترك في الهواء ساعة حتى اذا جف اكل فاته
 يتفتت في النعم وهو اكل السبخ والعجايز وله لذة عظيمة **كتاب الرقاقات**
 الطبرزد سليمان او سكر اخضر على ما احب من الحلاوة
 الى ابراهيم بن المهدي او اصحابا فاذة علمها له نصير الجبار فاكل منها فاستطابها

وبعث منها اليه **فقال** يا ابراهيم ابن اللبدي **شعير**
 بل الحف من الامين وسرا حين اهدى خبز الفتيق وبرا
 طعمها الشهد في المذاقة والريح اذا شمت ربح عود فطر
 قدر من قذر وطعمها باعند الي **فقال** فاست وسعها فلت فترا
 خلطها الزعفران واللسك فيها اعطياها لونا وطحا ونشرا
 وعلى وجهها سطور من التفسير والوزن والصنوبر نثرا
 يا امين الاله عش الف عام ابدرا في السرور ولا ترصرا
 ان شعورك يا بن اخ عليها تكفي منه في البرية ذكرا
على خبز النشا سبخ فجل خلاخينا وبصفي وبقص
 كل اوقية تياض بيضة ويضرب من باجيد امتنا بعا ثم بعد الى الطابق فيجيه
 ويسحق في وجهه خرقه فيها شع ولب جوز وتغترى من العجين وتصبه عليه وترد
 الى النار فاذا انبع قلعه عنه ومسخته بالحرقه وعملت غيره ان يزيد

في
 اللون

في

في تخن اللون ينج زاد في تخن العجين وعلم منه شبه الملحفة والصفة على الطابق
 على ما وصفنا انشا الله تعالى **في السورين المحرق للطرقي سوي الحنطة**
 يوخد الحنطة المنقاة وتغسل غسلا نظيفا وتنقع في الماء ليلة فاذا كان
 الغدا اخرجت من الماء واعيد غسلها وتندشف جيذا ثم تغلى قليلا بليف الحن
 وتنزل عن النار فاذا ابردت طخت وتخلت وترفعت فاذا اتيته اليها جعل معها
 من السكر قدر ما يريد الشارب لها **سوي الحنطة من اللون** قدر ما تريد
 فاقش من قشرها ما وييسسه في الطل ثم اسحقه حتى يصير مثل الحنطة ثم خذ
 السكر الطبرزد فذقه واخله بحرق ثم اجعل من السكر اربعة اجزاء ومن السكر
 القرشى غير ملتوت جزوا ومن اللون المسحوق جزوا فاخلطه كله واخله بمخل
 شعر واجعل فيه وزن درهمين زعفران ووزن دانق مسك ووزن دانق
 كافور **سوي قريش** **لو خذ حنطة** بيضا فتشقا وتغسل غسلا نظيفا ثم
 قبل ان تجف ثم انثرها على مسح ثم نثرها من قشرها الحنطة للراس ثم اغسلها مرة
 اخرى ثم اسطها حتى تجف اذ في جفاف ثم تغلى قليلا جيذا او تخول بحيث لا تحرق

حتى تنفخ وتنزل عن النار فاذا ابرد فالحنه ناعما ما استطعت ثم اخلا
بحرية ولت كل مكوك باوقية سمن عرشي واخله ايضا بعد ما لثته منخ
صينق وارفعه ان شاء الله تعالى **الذي يوق من السويق مملوءا** صنعتها
مثل صنعة القرشي غير انك تطبخ حنطة ان شاء الله تعالى **سويق رمان**
الحنطة فقصع بها مثل ما صنعت بحنطة القرشي ثم خذ الرمان فتقه واخل
لكل ثلاثة اجزاء حنطة جزئين حبت رمان منقاه كل واحد منها على حدة
ثم اخلطهما ثم اطنهما مثل الدقيق ثم اخله بالحرية ما استطعت ولا يمتلأ
صغير وتلك لكل جزؤ منه باوقية من سكر سليمان في **فاهل** ان الحنطة ايضا
اطيب واحسن لكل سويق ثم الصفر **لبعض الشعير**
ليس في الحنطة من اخ او صديق غير قصب مملوء من سويق **نعم** اخ الفتى اذا
اخذ الحنطة بانفاسه ونعم الرفيق طخونه من الشعير فاصحى بعد ما قد قلوه
مثل الدقيق فيه من **الحنطة** د جزؤ مثل دق فيه غير صحيح فاذا
خاصه المسافر في القصب بما للشرب غير سويق سدر جوعا وبرد القلب منه

بعد وقد من حره وحررق واذا اذاقة اللبيب بفيه **ظنه**
مذاقة من رقيق ليس في الارض مثله لطريق فلتخذه صاحبنا في الطريق
الباب في علاج الحنطة **الذي يوق من السويق مملوءا** **الحنطة**
الارمان بارد مسكن للميت المودة الحارة قاطع للثآليل جالب
للقوم **الحنطة** بارد مطهي جيد للكبد والمعدة الملهية باعث
للسهولة **الحنطة** بارد يابس باعث للسهولة مصدع يورى احلاما واردة
للسهولة **الحنطة** باردة لا ينبغي ان يكثر منها فانه ربما قتلت القليل
منها يعمل ما يعمل الخس غير انها لا توطب وقيل انها تورث البله والسيان
للبهارة **الحنطة** بارد يابس له نفع ويصدع الراس ويبطى الهضم وينعظ **الحنطة**
حار يابس باعث للسهولة **الحنطة** حارة منقحة مصدعة **الحنطة**
مصدع حار غير انه لا ينبغي **الحنطة** حار غليظ منفع بطى الهضم
الحنطة حار يابس لطيف **الحنطة** حار يابس لطيف
نخلة وينعظ ويشهي الطعام ويسكن القى والقواق

حارٌ مُصدعٌ رديّ الغدّ ابظلم البصر ان أدمنّ وحقف المنى الا انه
 جيد لغم المعدة يقوّيها ويتفع القلب **اللباس** حار فباح ينفع ويمتج البارد
 وينفع البخر وينبغي ان يحتجب **اللباس** حار يابس معطش باعث للشهوة
 ممتج للباه مصدع ان اكل نيرا وبورث المعدة رطوبات وبلاغم **اللباس**
 الموصل والكرنب البطني حار ان يابس ان يولد ان السود اغبر انهما يلينان
 الحلق والصدر ويطلقان **اللباس** حار يابس جيد للرياح والبلغم
 وهو فربان يستأني وبري فالبردي اقوى من البستاني **اللباس** بارد
 يابس ردي للمعدة مطلق للبطن قاطع للبلغم **اللباس** بارد مطلق للمعشش
 واللباس اقل للبطن مذهب للضر من جيد لا يحال الصفراء **اللباس** البراذن
 قريبة من ذلك الا انها تسخن وهي اقل رطوبة **اللباس** قريبة من القطف
 الا انها اخف منه **اللباس** معتدل جيد للحلق والريّة والمعدة
 والكبد ويلين البطن وغداؤه جيد محمود **اللباس** بارد يابس يعقل
 البطن ويدفع **اللباس** حار ردي للمعدة معقّي ويريد في اللين ويلين

ويلين البطن **الحار** حار غليظ بطي الوقوف يقطع البلغم ويطفوا بالاعطاش
 في فم المعدة ويمتج القوة واما ورقه فانه يمتص ويتبعث الشهوة اذا اكل
القنابري مطلق للبطن مفتح لما فيها من السدد **اللباس** حار يابس
 للمعدة التي فيها رطوبات ينفع سدد الكبد والطحال والاكثر منه يفسد
 الدم ويقلل المنى **اللباس** حار لين يولد الخاتم والرياح ويمتج الباه ويلين
 الحلق والصدر ويسخن الكلى والطحال **اللباس** باردة لطيفة **اللباس**
 للحرارة مذهبته لها جد لا زاية في الباه قامة الصفراء وقد ذكرناها
 وهي الفرفين **اللباس** حار يابس مفسد للرأس مصدع موزن
 للسوداء **اللباس** اذا صنع ففاحه بالخل كما يضع القنابري لطف وقد
 يصنع منه الكوايح ايضا ومخلل وهو حار يابس وفيه امتزاج من قوة
 البطن القنص ويقوى الاعضاء وقد ينفع لورم الطحال **اللباس**
اللباس في جبايع الالبان وما يورثها من **اللباس**
 قريب من الاعتدال الا انه مايل الى البرودة والرطوبة بحسب البدن

ويرطب به نافع من الدق والسعال اليابس وخرقة البوك
البخ والذئابة ويعيد والابدان اليابسة اجود اغذاء وميل بها الى
 الاعتدال ويزيد في الدم والمني واستحالته سريعة فلذلك لا يشفى اصحاب الحيات
 الحارة ويضرب من يختره صداع وقولنج والامراض الباردة واختلافه كثير بحسب
 الحيوان ومرعاه وقرب عمده بالولادة **باب الاثني** ارقها كلها ويشفي من علل
 الروية **باب البصر** اغلظها كلها واوفقها لمن يريد خصيت بدنه **باب الماء**
 معتدل بينهما **باب اللعاب** يشفي من وجع الكبد وقياد المزاج **باب الجوارح**
 الفتية الحضية التي تتحرك المرعى وتغندى من خشا يشجيه وعمدها بالولادة
 عهد قريب **المائت** ابرد الالبان يطفي الحرارة ويصلح ان ياكل يوم تعجب وحس
الرأب ابرد من المائت كثيرا ووفق للمعدة الحارة والمخرومين غير انه يردى
 للعصب والعلة الباردة **الجبن** جيد للخلفة الصفراوية مع تناول الابدان
 وضعفها وبعده بعد ذلك ما يطبخ بعد نزع زبده يقطع حديد نجاة تلقي فيه
 حتى يغلي قليلا فان هذه اجد للخلفة الصفراوية وقروح الامعاء **باب الحار**

بسم

بسم
 سهل الصفرا وينفع من الجرب والبثور والسعفة والبرقان ومن قد اضر
 سرب الشراب المرف **الزبد** نافع لحشونة الخلق والمقو بآء والسعفة
 اليابسة اذا دلكت به وهو وخم يطقوا في فم المعدة **باب الحار** يترخي المعدة
 ملين للاضباب اذا صمدت به نافع من ينش الاقاعي والسموم الحادة ونج
 من ادمانه الامراض البلغمية وهو اقدر فعلا **باب الحار** حديثه بارد
 غليظ يكسر لهيب المعدة ولا يصلح للمبرودين وعتيقه يختلف بمقدار عتيقه
 والحريف حار مغطش ردي الغدا جدا غير انه يقوى فم المعدة اذا انلقم
 بعد الطعام ويذهب بالشحم والوخامة التي تجليها الاغذية الخلوه **الاسمكة**
 في فم المعدة وينبغي ان يترك حديثه وعتيقه **الاسمكة** قوى البرد مسكن
 للعطش مطفى للزرة الصفرا ردي للعصب وكذلك الكشك معتدل
 الطبع سريع الاهتمام صالح لاصحاب الحمار **باب الحار**
باب الحار في منافع الالبان **باب الحار** في منافع الالبان
 السعال وقروح الامعاء والكليتين والمثانة والسيل باذن الله تعالى

لا يشفى شئ من الالوجاع الا للقولنج يكون في الامعاء وهونافع من قروح
 الامعاء وفتاد من اوج الحرارة في الكبد **لبن الاقح** نافع من غش النفس
 والنفث واشتغال القلب والرئة **لبن اللقاح** نافع من الماء الاصفر
 ومن اراد ان يشرب هذه الحلة فلا يتخشي بالليل ثم يعده واصلاة الخدانة
 فيشرب منه ساعة يجلب وهو حار قدر اربعة ارطال ويشرب معه اوقيتين
 من بول الابل ويصبر ساعتين **دوغ البقر** نافع للسعال والاختقان
 والبرقان العتيق فمن رايت هذه الحلة فداوه بوايب البقر الخلو ثلاثة اسياب
 ولكن طحامه عند الظهر حين انقيا ومزقة زير باج ويشرب عليه ثلاثة اوقاع
 شراب رقيق ممزوج ان شاء الله تعالى **واعلم ان الرايب** من اللبن قد يتعالجون
 به النساء المسمومة ومن اراد ذلك فليأخذ منه غدوة وظلا ممزوجة بما او يستر
 ثلاثة ساعات من النهار ثم يجد ذلك يأخذ منه ما اخذن ثم ياكل الاخذ له وقت
 الظهر ومزقة زير باج يلحم دراج او كم جدا او فرازج ويشربون من الشراب
 اقداح ويشربون من انواع الرياحين الطيبة ويصعدون الحلة بالا فادوية

عشرة ايام ولا ياكل الخبز لحوم الدجاج والمجل **البدر السامر**
 في طبع الامعاء المستوحدة **الاركان** حار
 لدن ومن اعتق منه كان حروا وان كان فيه شئ من قوة القبض فان رطوبته
 وحرارته اكثر والذي يعمل من الزيتون الغض فان فيه حرارة يسيرة
 مع البرز وليست فيه رطوبة داسيا وهو قابض نافع للحلة يقويها فاجو
 الحديث واذا اعتق اشتد حره وقلت فيه قوة القبض **الشنج** رطب
 وفيه بعض الحرارة لا خير فيه للحلة اذا اكل من الرطوبة **دمن** حار
 لدن قد ينفع من الخليتين والحلة وهو فيها معتدل **دمن** معتدل
 جيد للحلة والبكم مفتوح لسدد الكبد وهو اقل رطوبة واقل حرارا من دمن
 جيد للرئة والصدر **دمن** حار رطب ينفع من السعال ووجع الصدر
 ومن وجع الخليتين وقد ينفع من اذغ العقرب واذا اكل الفستق فهو نافع
 ذلك ايضا **دمن** لطيف قد يخفف الرطوبات ويبيسها
 وينفع من اذغ القلب ينفع المثانة ويذهب الحمى

بوحامة

في علاج الإحار والعلية للقدوس **باب** حار يا بس يذهب
 الطبع ويلطفه ويهيج الشهوة ويستخذها والإكثار منه يحرق الدم ويضعف
 ويقلل النى ويقوى السواد ويضعف الصفراء والدم ويلطف الأظفار إذا
 عمل عمل الملح إلا أنه أقوى والطف منه يستعمل البطن ويقطع
 اللزوبات ويلطف الأغذية الغليظة غير أنه يستعمل المعدة والكبد يعطش
 العليل قوى الحرارة واليبس ويهضم الطعام بقوته **الكثير** بارد فيها
 أن توقف الغذاء في المعدة لينم هضمه ولذلك لا ينبغي أن يكثر منها في الأغذية
 الغليظة **الكثير** حار يا بس دون الفلفل يهضم الطعام ويحلل النخ **الكثير**
 مثل الكون في الحرو واليبس غير أنه يوافق المعدة ويفضل البطن **الكثير** حار يا بس
 غير أنه طويل الوقوف في المعدة ويحلل النخ ويجرد الباه **الكثير** حار يا بس
 للمعدة والكبد طارد للريح معين على الهضم **الكثير** حار يا بس يقوى للمعدة **الكثير**
 الترسر منها والإحار منها **الكثير** حار يا بس
 والابيض يخلط بالأظفار وهو حار يا بس

الاسود منه منتن يخلط بالادوية
 منه اسود وابيض والاسود منتن

والابيض

عشر
الباب

يبيض يخلط بالأظفار وهو أقل حرارة من الأبخذان **الباب**
باب ما يلحق القدوس من الطب المشهور **الكثير** حار يا بس
 إذا طرح في القدر صدع الحرو من سرياً وتنفع من العليل الباردة في الرأس وهو
 حافظ للقلب مقوى للمعدة يجيد للنخ وسقوط القوة **الكثير** حار إذا جرت
 به القدر كان الطبع مقويا للدماغ والقلب **الكثير** حار يا بس يجيد للمعدة
 مصدع يشغل الرأس ويجلب النوم يجيد للمعدة الرطبة الكثيفة **الكثير**
 حار يا بس ردى للمعدة مغنى مصدع يشغل الرأس ويجلب النوم **الكثير** بارد
 لطيف يسكن الصداع الحار والغشا والإكثار منه في الطبع والملاز
 له يبيض الشعر **الكثير** حار يا بس مقوى للمعدة والقلب **الكثير** مثله
الكثير والدارصيني مثله **الكثير** حار يا بس مطبقة
 ونهضم الطعام **الكثير** حار يا بس **الكثير** فيها قوتان متضادتان من
 الحرارة والبرد يجيد للحلق تحسن البطن
الكثير حار كثير الأقدار

الخلفان اردت ان تعمل منه شراب العنصل فهذا الخلف يعمل وان اردت
 استعماله فارده الى الجرة التي تحزن وتلاها فاذا اردت تطينه فاجعل
 سنبلًا وقرنفلًا وزنجبيلًا **صفة من العنصل من صفة ابي عبد الله**
 الاول **وصف** انما زقت فينظف غسلًا ويؤخذ العنب فيقرد ما كان سالما
 العنص والنهري ويجعل في الانا حتى يتلى ويجرك حتى يجلس فيه ولا يبقى فيه نفس
 ثم يطبخ الانا بمحض ويرفع فاذا كان عند راس الحول فتح الانا فانه يوجد سكة
 قائمة في وسط الانا فتعصر في الانا بشيء ثم يؤخذ منه الشيء الذي يخرج من الخلف
 فانه يكون قليلا ثم يجرك باليد ويصبت عليه مثل ربع الانا ماء ويطبخ ويرفع
 ستة اشهر ثم يفتح ويؤخذ عنه الماء ويعصر ويصبت عليه نصف الانا ويطبخ
 ويرفع ثلاثة اشهر ثم يفتح ويؤخذ ما عليه من الماء ثم يصبت عليه ثلاثة ارباعه ما العنب
 ويرفع شهرًا ثم يصفى عنه ثم تملأ الجرة وترفع شهرًا ثم يصفى عنه ذلك ثم
 الزمان من الخلف لا يطبخ شي السنة ولا يقبل احدا ان يشربها فضلا عما سواه وانما يؤخذ
 من هذا الخلف من درهم فيصبت عليه اوقية ما اذا اردت ان تستعمله وهذه

الصفة

لصفة تستغنى بها عن سائر الخلول من الزبيب والتمر والبن ان شاء الله الى
على الاشتر **وصف** يؤخذ الخلف الاحمر من خل العنب او الخمر فيصفى ويلقى عليه العنص اجزا
 من خل وجز ومن اشتر غاز ويرفع في اناء ويطبخ الى وقت الحاجة **ببيض الخلف**
 من غير وضعه بلقى على الخلف حاله ولموس به على مثل فوق اناء قليلا قليلا فاذا
 اجتمع ما يكفيك في الانا القيت عليه جزوا من ورق الخبز وانتظره صفت الانا
 فانه يبيض لا ابيض ولا نار ان شاء الله تعالى **وصف** يؤخذ الخلف من الخبز المغتر
 مع الشا جر اذا القى فيه وحرك وانتظر وصفي بعد ذلك ان شاء الله تعالى
ببيض الخلف ان يضرب فيه بيضة كما هي ضربا جيدا في قينة ويجعل بين
 ثياب كثيرة ليحشى ويبعث ليلة فانه يخرج ايضا **وصف** يؤخذ الخلف من الخبز
 ومضغ من خل خمر ابيض كالماء تحسبه كحش بريقه
 فاذا امر منه بدون جرعة شربت حنا جوده وعص بريقه
 واذا اطحنت به بغير مزاجه قلرا وليس سباع من حرقه
 قد احكته يد اي في حرقه
 شمسته في القبط شهر او اقل فاناك من لون طوي عتيقة
 صاف اذا فاملته فانه دهن من الجيرة فوق خلوقه
 وتراه في جام اذا قدمت فوق الخوان يور من ترقيقه
 شتان عند الاكل بين مولى من طعمه رها وبيس مطبقه

سنة في طب تأخذ سماق وجب رمان ومحروك والجند
 مقشور ووجهة السوداء وشمدة الخ وبزر كتان وكون ووجهة الحضر الفلى
 كل واحد على حدة ويطح على الملح حاراً ان شاء الله تعالى **الماء الحار** يؤخذ
 حب رمان حامض فينقع في خل حمض حامض مع الجندان يوم وليلة ثم يقلى ويذ
 ويخل خلا رقيقاً ويصير مع الملح ويصير معه صحنون وشمسم مقلو وشمدة الخ
 مقلو ثم يخلط ويخلط معه جبن مذقوق ان شاء الله تعالى **سنة في طب**
 يؤخذ ملح الدتراني الجيد فيذق ويخل ثم يجعل في طنجير على نار لينه ويؤخذ خل
 حامض يوش عليه قليلاً وتحرك النار حتى يفعل به ذلك ابد (حتى يسود ثم ينزل
 ويتروى ويجعل فيه الحب رمان للحامض والسماق والوجهة السوداء والشمسم والشمدة الخ
 والالجندان السرخسي والمحروك وما اشبه ذلك **سنة في طب** يؤخذ الملح الابيض النقي فيطحن رقيقاً ثم يطحن له المحروك والالجندان طحناً جيداً
 ويخلط به ويأخذ عليه مثل نصفه حبة السوداء كما هي صحاح **سنة في طب**
 ينفع من النقرس والفالج والقوة ووجع المفاصل والامساك التي تتولد من

البرد

البرد والرطوبة ووجع الطحال ويجلو **سنة في طب** من الملح الاندراي ستة
 اواق كل اوقية عشرة وزنجبيل وزوفاياس والجندان وبزر الكرفس وساج
 هندي وغاريقون وسقمونيا وخرق وقطم كل واحد اربعة دراهم تجمع
 مسحوقه وترفع في انزجاج وتفتل وقت الحاجة **سنة في طب**
 ويستخرج من حكمة الطب خواصه فيه فتم اعتداله به البند اقبل الطعام
 يسمى باسمه جل جلاله وفيه من الابزار جوز سمسم وشونيز والمحروك فيه و
 وكزبرة مقلوة فوق طابق وسماق جزوا والجندان مثاله وشمدة الخ مقلو فيه و
 وبالزعفران الحضر ليت خصاله وما الملح مالم تعلقه تستلذه وبالغلي والتبريز ثم
سنة في طب يؤخذ ثقبيل على المعلقة بعيد الانهضام ومعقن للكيموس واصلاح
 اكل في اول الطعام **سنة في طب** منخبة وطيبة الهضم ولا سيما اذا اكلت بما
 وزها او رثت اللحم اخف من الاوسط واسرع انهضاماً
سنة في طب صالحة لاصحاب الحرارة اذا اكلت بما الحار والنعنع

اصح ما اكلت شوى وبعد مطبنة بالزيت والمرى بلا اباريروا
 ما اكلت موصوعى صلحة لاصحاب السود **او الحار الموصوع لطيف** اذا اطح
 لاصحاب الاستطلاق والطف بما اكل موصوع **او الشفاينز والعصار**
او البارد اقل غلظا من الحار وهو بطى الاستمرار لا يصلح لاصحاب
 السود **او اذا اكل بالطلع او رث السود** او قطع الباه **او بارد** ردى
 للمعدة يحفظها ويسكن بآبار الدم **او بارد** واذ اصب عليها
 الخردل اعتدالت صلحة لاصحاب الصفر **او ردية** لاصحاب السود **او الصغار**
 الباردة ردى لمن به خشونة في صدره مطفى للحارة لا يصلح لمن به وجع الظهر
 ولا لاصحاب البلغم **او السيرة الباردة** اقل غلظا من الحارة وهي موافقة
 لاصحاب الحارة المفرطة سيما اذا اتى فيها من المصطكى عدوها واصحها وطيبها
 وان اتى فيها ردى الخردل هبت بالبلغم **او الباردة** الباردة الطف من
 الحارة والفق للصفر **او الباردة** الباردة الطف من الحارة وتصلح لاصحاب
 العلويات اذا اكلت بالزيت الكثير والبصل الرطب **او الباردة** بالبلغم وتفت

دلو

الصدر

بمقدار منفعة يئنة **واللحم** مثلها **او الباردة** بارد يابس شديد
 اليئس تولد السود اذا ادمن اكله ويجرق الدم ويقتو الغم واذ اطح بلخيل
 لم يقتو الغم وطفى الصفر بقوة تفتح للسدد والطحال **او الكزبر** الكزبر
 وبلبل السود او شرب ما اكل التى ثم المشوى فى النار ثم المقلو **او الباردة**
 الباردة نافعة لاصحاب السود **او الباردة** بالبلغم بارد رطب ردى للمعدة
 يسقط الشهوة ويسلب العطش ويطفى لهيب المعدة والكبد الحارين
 هى والساق بارد ين ردين للمعدة مطلقين للبطن متخفين قاطعين للبلغم
او الباردة حار رطب يزيد فى الباه ويسخى الكلى وليس يجيد للمعدة وربما غنى
او الباردة باردة رطبة غليظة تولد الخام والحمى منها ردية والاكثار منها
 يولد القولنج وينبغي ان تؤكل بالتوابل **او الباردة** الرطبة حارة رطبة لطيفة
 صلحة لاصحاب الابدان الغنية واذ اكلت بالخل تفت لاصحاب الصفر **او الباردة**
او الباردة حار يابس يزيد فى الدم ويورث قراقرق فى البطن وفي يئنة
 وهو عسر الهضم واذ اكل حار **او الباردة** حار يابس عسر الهضم رطب

الصدر

الذي فيه اللحم ومن فوقه البقل الذي ليس فيه لحم وتدر عليه ملحاً طيباً وترش
 شيئا من خل عذب وما ورد وتلف الرقاقة بما فيها القليجيداً وتقطع قطعاً
 مدوراً وتضعها في جام وتفرقها ان شاء الله تعالى
 يوخذ رقيق سمك حواري فيقتش قشرين بسكين ويجزل ثم يوخذ من لحم سكاك
 مبرد فينتف ويقطع البقل عليه صغاداً ثم يعمد الى البقل فتصفه على قشرات
 الرقيق الواحد ونصف اللحم من فوق البقل وتثر عليه ملحاً طيباً وجبناً
 متطفاً ومن يثوياً مقطعة وجوزاً ولوزاً وفستقا وصنوبراً ثم البسط عليه
 البقل من فوق واطبق الكسرة عليه واكبه ساعة واعمل هذه الاوساط
 ما احببت من قليل او كثير على هذا العمل ثم تقطع بثوابير مرتبة وصفتها
 في جام وقربه ان شاء الله تعالى
 يوخذ رقيق فيقتش حفاؤه وحروفه ويشطر بين السكاك ويجعل
 في الحوز من فوقه ويلقى على الكاون فاذا ابيض شطر فوق البقل محاج
 البيض البيض شت واقل من اراد ان يقر عليه مجرة مدقوقة فاعمل فانه

طيب بوسط على الكاون صنعته
 منه وبدهن الحوز مشطوراً كما بنا البن فيه عنبر صبغت فيها من المسك
 تليج وتاثير فيه من الحبة السوداء احصته والوازيانج فيه فهو مذور
 وخالطه الزيت فيه عند صنعته فقيه من زينة عمر وتعيد عليه من مخ
 فوكة جبن مطرق يعاوه منشور كانه رقم خز في ثلونه وفي رايحه
 مسك وكافور والطعم بالشمع في الافواه لذته وخلطه من افادى العطر مشهور

الا انه ينقى المعدة من البلغم وينقع من البحر
 معطشه تجلوا البلغم من المعدة وادمانا يعسد الدم ويولد الجرب
 حار يابس ردي المعدة معطش نفوك للبدن
 والحى النافض ويذيب الحصى
 وتغل الرأس الذي يعرض من البرد والبلغم وفي الجملة الكوايح طرا تناسبت

البلغم

جيد لصاحب

المعدة

يجيد للريح ويرد

النفث

متشبه

الذي يعمل فيه وتكتسب من الملح والعفن طبيعته ثابتة **الريشة حارة يابسة**
للطعام يهيج الباه **الخالات** كلها تكتسب من الخل فضل لطافه **ثمة الأثر**
أقل حرًا من المكبوس من الملح جيد للسدد في البكد والطحال **الحمى الحارة**
لا يستحسن ولا يبرد ولا يعطش ويبعث الشهوة **للنار والحرارة** يبردان
تبريدًا قويًا وهما مع ذلك لطيفان **كل الأثر** والمخللات مضارة
لن في طعمه خشونة والملحة منها خاصة ودية لمن يعتريه حكة وجرب **السعفة**
وغوها من الأمراض الكاينة عن احتراق الدم **الشرار** بارد لا ينفع له
للصفر **الزيتون** الذي يعمل بالماء حار يابس يطلق البطن إذا قدم قبل الطعام
يقوى فم المعدة **الزيتون** فان استخانه كثير وتقويته لغم العدة
والخلافة للبطن أقل **الأخضر** يسخن ويعين على الهضم وهو ردي
الغذاء والمالح منه يستحسن أكثر **الأسود**
بالخل والكزبرة يهضم الطعام ولا يستحسن كثيره استخانه **التخمير**

ولم يذله

حرارته
لا يدخله خل فإنه قوي الاستخانة **وسا** كان معه رخين نقص من
وسا اتخذ الاستخانة والبصل والابازير فإنه يستحسن استخانة جيدة
ويهضم الطعام والتخذ بالمرتب وحب الرمان فليس له كثير استخانة بل
يجلو ولا يستخذ ويذهب بالطعام سريعًا **والصندل** والموز
فهو صباغ حار حريف يولد كيموسًا لزجًا إذا دمن وهو يبلغ في طين
البطم من غيظه إذا زبد عليه الخردل **المخدر** من الشاف والوز وما
استبه ذلك ما قد وصفت في موضعه فهو الطيف من لجا وأسرع انضامها
السادس والعشرون **الحمى**
الحمى **والسند** **ويشد** **أيه** **من** **النوا** **المقبل** **الغذاء**
الطبخ أقل حرارة من التمر إلا أنه ليتقن مملح للمعدة **الحاصل**
محض الخلاوة فإنه حار إلا أنه في ذلك أقل حرارة من الرطب وينقي
ويطلق البطن ويخصب البدن سريعًا ويزيد في الانحطاط وما رقق منه كان
أسرع انخراؤه وأقل انخراؤه **الذي** **تأثيره** **جودة** **فانه** **لا** **يستحسن**

طفا اذا غسل بالماء البارد واكل منه قبل الطعام **الذي** حار طبعه يفتح
 ويلين البطن ويسخن ويورث اذا اكل الكزمنة او رث الحكة والفرا ويلين
 اذا اكل منه قبل الطعام **الذي** حار ردي المعلة مغني وهو ارق من اللبن
 واشهر نزولا **اللون** الرطب سريع الاستحالة الى الصفراء يسقط الشهوة
 ويلين البطن ويذهب خشونة الخلق ويدير البول ويذهب الحرقنة الحائنة عند
تساقط حار باعند اليلين الخلق ويدير البول ويذهب بالحرقنة الحائنة عند
 وينفع من السعال **الريقان** الخلو منه لا يبرد وينفخ ويعطش ويلين الخلق
 يخشن الصدر ويبرد المعلة والكبد خاصة ويغني تاثيره الصفراء والدم
 الحمي وينفع من القي **المزج** بارد رطب بطي الامتصاص ثقيل يولد الغذاء الردي
الطبيخ كله جيد للصدر والسعال والكليتين والفروج في الرية والمثانة
الزباد بارد رطب وفيه شيء من قبح ينفع من الحرارة المفرطة والحمة الحارة
 قريب الطبع منه ولكنه اغلظ فعلا **الشمر** طوه وحامضه يشد
 المعلة الا ان الحامض بلغ في ذلك وخاصيته تغفل البطن لانه ان اكله

الطعام

الطعام اسرع احوار الثقل **التوت** الخلو منه حار معتدل يلطخ المعلة
والنافع منه بارد يطلق البض وينفع الرية فعا قويا **النفاخ** حمضه ابرو
 واقبضه جيد لم المعلة غيو انه يلطخ ويلزج **الاجاس** بارد يطلق البطن ويسكن
 المرة الصفراء ويسقط الشهوة **الشيح** مطلق للبطن منفخ ينفع الصفراء ويوهي
 المعلة ويطهي نارهها ويتولد من اكله الحيات بعد مدة **الرياس** بارد يابس
 عاقل للبطن مطفي للمرة الصفراء والدم **الباس** **الساكن**
في تدبير الما لاول في اوقات **العصا** **الاصح** ان ياكل الانسان اذا
 ترك الطعام المتقدم ونضت الناحية السفلى من البطن ولم يبق فيها شيء من
 وينبغي ان لا يدفع بالاكل اذا حاجت الشهوة الا ان تكون شهوة كاذبة فان
 انفق في طاله ان يدفع بالغذاء حتى تسقط الشهوة بعد ان كانت تارث
 ان يشرب جلابا او سكيبين او يوحى الغذاء ساعة حتى ينق وتطاول
 ويعتدي كل انسان من الاغذية المألوفة بمقدار ما جرت به عادة من المرات
 الا ان تكون عادة ردية فينبغي ان يتقل عنها قليلا قليلا بالاندراج

ان لا يدمن الاغذية الردية فان ادمنت فليست احدها بدوا مسهل شارب
 اخراج ذلك الخلط الردى الذي تولد عن الطعام **السا** في وقت اكلها ان
 ان ياكل معها او يشرب معها شي يصلحها على ما غنى ذاكرون ويمنع ان يعلّم
 العذ (مثل الاطيف وان يكثر الاوان والتزد وان يطول مدة الاكل جدا
 حتى يسبق اوله اخذ بوقت طويل وليكن الطعام الشديدا الحارة كما ان يترك
 عن النار في وقت ذلك ويجذر الاطعمة الباردة الشديدة البرد كالاطعمة الباردة
 على الثلج فان هذه ايضا ينبغي ان لا تؤكل الا في وقت شديد الحار وفي وقت الغياب
 الابدان وافضل اوقات الباردة التي تكون بعدها الراحة والنوم **والسا**
 الفواكه الرطبة فيمنع ان تؤكل قبل الطعام الا ما كان له ابطا ووقوف
 كثير في المعدة او فيه قبض محوصة كالسفرجل والتفاح والبرمان والاجود
 حفظ الصحة ان تجنب الفواكه الرطبة ولا تكثر منها فان اكثر منها فليستعمل
 الدواء المسهل والريضة وينبغي ان يتوقا الحار وتقل الطعام ويخفف
 في الذي يليه فان اتفق ذلك في ايام متوالية فليشرب دواء مسهل من الادوية

في الشتاء خافا بالافعال في الصيف بارد على ان ينبغي ان يجذر الطعام

الخليلة

لثة الاسهال المستعجة لاخراج المقل ودفعه وتقيمه من المعدة والامعاء
 وجدا اول الكبد كما لا يطير الصغار المقوى بالايارج والتريد وكالحجبت المتخذ بالافا **وبه**
 ومثل جوارش المسهل المتبدل ونحو ذلك ومن الناس من لا يستمرى بالاعذية العليقة
 وتفسد في معدته الاغذية الاطيفة فاغذ هؤلاء بما لا يفسد في معدتهم **ويستقرونه**
 وبالصد فافعل بمن حاله ضد حال هؤلاء ومن كثرت تولد احد الاخلال في معدته
 فاجعل اغذيةه بما ايضا طبع ذلك الخلط ولينع تولده ان شاء الله تعالى **والسا**
السا ان يطعم صاحب المعدة الحارة الرخوة الضعيفة اول مرة من الطعام البارد
 القابض ما كان من البقول او اللحم او الفاكهة ومن اللحم الجزور ومن السمك ما كان موزعا
 في صيغة الخلل او الكرويا والمكون والصعتر والملح **والسا** المعدة الحارة الباردة
 ان يطعم صاحبها اذا كان البدن يابس من الاطعمة ما كان رطبا ليس فيه شي من الف
 القابضة ولا المحوصة ولا اليابس **والسا** من البقول والتمر والتفاح ما كان رطبا
 القوي والساق من غير ان يجعل في صباحه ولا يترك من اللحم ما كان في ريق مما حذر

التبر يا جات و الاسفيل يا جات و اما المعدة الرخوة الضعيفة بطعم صلحها
 من الفواكه السقرجل و الكثرى و البسر الغض و اما المعدة اليابسة بطعم قمل
 كل شي من الفواكه ما لان منها من ذلك القمرو الموز و البين اليابس و يطعم بعد ما الاشياء
 التي فيها بعض الخوصصة **الباب التاسع والعشرون في علاج**
الاسهال و الامساك و الامساك ان يتحرك كل انسان قبل الطعام
 على قدر عادته و قوته اما بالركوب و اما بالمشي و لا ينبغي ان يبلغ من ذلك ما يحس منه
 باعياء و استئقال و من ثمان الحركة اذا استعمل قبل الطعام ان تذكي الحوان
 الغريزية فتلقى المعدة الغذاء و هي حامية و تكسب البدن خصبا و شدة و يجتنب
 الحركة ان كان متغفل البطن فانه ان كانت الحركة قبل الطعام و حافظة للصحة كذلك
 هي جالبة للمرض **الباب عشرين في علاج**
الاسهال و الامساك و الامساك الاعدية الوردية فيلتحق بالاسهال و قد
 سلم من مرضها ايضا بان ياكل قبلها او بعد ما ياكل و يمكن عاديتهما
 و يطعمها و من كان شحها للول و يشاها في شربها فليشرب عليها السكبين او خلا

او ياكل

في هذا الفصل
 في علاج الامساك
 في علاج الاسهال

انما نأخامضا او ياخذ من الاشياء الحامضة كالسكاج و القريض شيئا
 و غيره ذلك تفرق فليأخذ بعدها العسل و يشرب شرايا عتيقا و كان يتأدى
 الدسمة المدهينة فليأكل عليها الميرة و الملحقة كالحد من البلوط و اللوى و الكوايح
 و البصل و الثوم و كان يتأدى بضد هذه فليسكن من عاديته بالاشياء الدهينة
 و الاشياء الرطبة المليئة لم توافق الاغذية الغليظة كالهريسة و المضيرة
 فليجمع قبلها او بعدها من المرى و يزيد في الحركة و النقع و ياخذ الكوني و القاقلي
 فان زاد منها في حال فليشرب البطن بد و اقوى الاسهال للبلغم و اما الفواكه
 اليابسة فما كان منها يستحق الاكل لها فليشرب عليها السكبين الحامض و رطب الفواكه
 الحامضة و ما كان منها ينفخ و يسقط الشهوة و يبطلها فليجمع بعد ما مبنية
 ثم ياخذ الكوني و الزنجبيل المربا و اما الغليظة الدهينة النزول فليشرب عليها
 الشرايات و اراد من شرب ما البلى فليد من العرين و الحام او ليتأخذ النقع
 بالادوية المذكورة في هذا الباب او يعلق بالطينايع **الباب الحادي عشر**
في علاج الامساك و الاسهال و الامساك

سعد باردة من كتاب الماسون يؤخذ خل ومري ويصير فيها كزيب
 يابسة ودار صيني وفلفل وصفتو يابس ومزيت وكرون وكرويا وكزبرة وطبقة
 وتنع وسداب وكرفس ولت الخيار مع راسن فاشحفه وانطاطه وصيقه على
 الفرازج المشوية والفراخ **باردة اخرى من كتاب الوالد** يؤخذ
 دجاجة قد شويت فتفصل وتنضد في جام ويضرب خردل مع حولا خل خمر جيد
 وشي من مري ومكر ليكون مزاو يضاف فيه جوز مدقوق وقليل الخبز ان يصب
 على كم الدجاجة في جام حتى يغيرها ويصب عليه زيت ويقطع عليه سداب ويترن بج
 ان شاء الله تعالى **باردة طيبة للسرور** يؤخذ الحنظل المعصور طريا خور
 ما يقطع فيه لب خيار صغيرة اصغر ما يكون من النقط طبع بعد ان يقشر عن اللب
 كم الخياره ثم يشقق تشقيقا متقاربا ثم يقطع بسكين رقيق ولا يقطع على شي يغير
 ثم يصب ذلك اللب بالحنظل ويطبخ مع شئ من كزبرة وطبقة ثم يؤخذ فراخ ذوا
 سمان قد شويت في الثور وخرجت وفيها رطوبة فتفصل في جام وهي حارة ويصب
 معها ذاك مع اوقيتين زيت عذيق ثم يجعل ورق ياذر ووج ورق صغتر مرطب

دورين

بامقشره ويقطع على مثال الدراهم ويترد بثلج ويقدم ان شاء الله تعالى
باردة اخرى يؤخذ من ماء الكزيب الرطوبة الخور رطل ومن ماء السداب
 وزن درهمين ومن ماء بقلة الحقا اوقية ومن الخل ربع رطل يخلط ذلك كله ويصب
 من الماربع رطل ومن الملح قدر الحاجة ومن الفلفل والزنجبيل والدار صيني والدار فلفل
 ونصف درهم ومن الخولجان ربع درهم ومن الكرويا وزن درهمين ومن الفستق اوقية
 مع الانوار خمسة دراهم سكر طيبوزد ثم يات في الصباغ وتؤخذ فراخ حارة
 فتفصل وتجعل في جام ويصب ذلك عليها ويترك حتى ياخذ طعم الصباغ **باردة**
 من كل واحد من الفلفل والدار صيني والدار فلفل والزنجبيل
 وزن نصف درهم ومن الخولجان ربع درهم ومن السنبل والقرنفل من كل واحد
 دانق ومن الكون والكرويا والسداب المقطع والابخذان درهم ومن السكر
 ثلاثة دراهم ثم يؤخذ ربع رطل خل ومري رطل وماء صافي خمس اوقية يصب ذلك
 كله ويجعل فيه من الزعفران نصف مثقال ويصب على فراخ حارة قد برى
 ويصب عليه زيت ويترك حتى ياخذ طعم الصباغ

يؤخذ دجلجته او فروخ فيشوى ثم يجعله في جام ويخذ لوزا فاقشره
قشره ودقه دقانا عا واجعل فيه سكر ا او جلابا عذبا وصبه على الجام
واقطع عليه سدا با وصب عليه زيتا طيبا ورتبه بصفرة البيض وجب الرمان
ارادة علاج جرح الفرج فيشوى ويفصل ويلقى في جام ويلقى
فيه كزبرة وفلفل ومون ودار صيني ويجعل فيه ما حصرم او خل ومري ويقطع
فوقه نفع ويطبخ لونه وضيعتر طب ويزصب عليه زيت طيب ويقطع عليه ابرار
رطب ويزين حوله بخيار مقطوع ان شاء الله تعالى **ارادة تسكين الم الحلق**
يؤخذ فروج رطب المشي ثم يقطع على الفاصيل ويشترج الصدرو
في جام ويؤخذ عشرون لوزة مقشرة فتشقى سحقا ناعما ويطرح مع اللوز رطب
سكر ابيض ولب خيار تين ويسحق مع اللوز ويصب عليه نصف رطل خل غمر حادق
ووزن درهمين ملح ويصب عليه اوقية زيت واوقية دهن لوز ويضرب في حضارة
مع صندل المسكود حاره حتى يكتظ ثم يصب في جام على الفرج فاذا اشرب قطر
عليه نصف اوقية دهن لوز ويزين بخيار دق عليه صغتر طب ونع وبارد فوج

باردة

ارادة علاج الم الحلق يؤخذ رمان حامض ويصب فيه شي من مري
وزيت ويقطع فوق الفراج نعيم وخيار وان جعل مكان المري ملح وفر كفيه طافا
نعيم وترك حتى ياخذ طعمه وشيخ فيه سنن لوزم وترك حتى يخرج طعمه فيه
مخرج ذلك ويصب عليه زيت ويقطع عليه خيار ويقدم ان شاء الله تعالى **ارادة علاج**
الام الحلق يؤخذ كثير من الخل ويداف او لا حتى يحصل الطعم اللذيذ
ويلقى فيه بعد ذلك سنبل مسوق شي صالح حتى يظهر لونه وطعمه فيه ويصب عليه
زيت ومن اجبت تركه تحت الفراج ومن شاء زاد فيه قاقلة **ارادة علاج**
الام الحلق يؤخذ فروج سمين فيغسل ويملح ثم يخلط بجيد لا ثم يؤخذ اوقية زنجبر
فيداف في حضارة نظيفة بالماء ويصفى بالمخل ويصب عليه اوقية زيت
ثم يطلع به الفروج داخله وخارجه ثم يجعل في سفود ويدقير على النار حتى
يكون الباقي من الرجين رطبه عليه رقيقة ويكون شبيه رطبا ثم يقطع
على فاصله ويشترج صدره وينضد في جام ثم يؤخذ اوقية قسطنطينيا
مقشرة فسحق سحقا ناعما مع رطل سكر طبرزد وثلاث رطل خل حامض واوقيتين من

ما لبث الخيار ورضيف درهم ملح اندراني ويصبت على الفروج الذي في الجاه
 تشرب ذلك الصباغ قطع عليه لب خيارتين تقطعا صفارا او يصب عليه اوقية
 زيت طيب وتنع وبانذروج صفار ويقدم ان شاء الله تعالى **صفة باردة**
 يقطع كم دجاجة مشوية باردة اصغر ما يكون ويقطع كذلك براسين
 وكزبن رطبه وكرفس سداب وتنع وطرخون وصعتر طيب وخيار وتمر
 مربا ويقت فيه طلع و صفرة بيض مشوي ويحشى غلخرو مري وكزبن
 يابسة وفلفل وكرويا ودارصيني ويصير مثل القرنية ويزين ببياض
 البصل المقطع وبالزيتون الاسود المقطع والشحم المصهغ **باردة**
 يدق زبيب اسود دقا ناعما ويمزج بقليل خل ويصفى ويطبخ
 دارصيني يسير وخولجان شي صالح وقليل زنجبيل ويصب عليه زيت ويطبخ
 فوقه قليل سداب **باردة** يؤخذ فروج مشوي ويوصل
 خام ويؤخذ عشرون فوزه مقشرة من قشرها فتشقى بحفا ناعما مع وزن
 خمسة دراهم سكر طبرزد وربع رطل خل خمر وربع رطل ماء قينا ووزن نصف درهم

ملحاً

اندراني ووزن دافقن زنجبيلاً ووزن دافق دارصيني مشوي ثم يصب
 على الفروج ويقطع عليه تنع وكرفس سداب قليل ويقطر عليه زيت ان شاء الله تعالى
صفة الحزن خل ويجعل فيه حاجته من الملح ويطبخ عليه كرويا
 مشوي فتحو شي صالح وشي من دارصيني وخولجان وتفتخ الفراج فيه ويصب عليه زيت
 ويقطع فيه شي يسير من سداب وخيار ومن اجبت قطع كم الفرائج والدجاج صفارا
 بالسكين ويجعل الصباغ على قدر اللحم وقطع فوقه كرفس وتنع بعد الزيت **باردة**
ان الزهرى الباردة اذا شئت اكل الطيبات معجلا فباردة
 في الصيف ان كنت اكلت في لها جروين لوز اسكر او هي لها جروين خلا وخرد
 وخطه في جام يجلس عفر يصير صباغا الحزوف منشلا ويجمع بقلع خيار مقشر
 وقتا وفقوسا وتمران مجلا فتقطع كل امينه قطعاً علفا وتنثره في الجام نثر الخلا
 وتخلط بالفتا الخيار مقطعا وكن عند صب الزيت فيها مقلا وناخذ من وجا لطيفا مستمرا
 فخله شيئا ونجاء الخلا وفصل اعضاء الطاقا بميدقة وصفه فوق الجام صفرا
 وزينه بالرحان من قوره وباللوز والزيتون شذر مقفلا **باردة** وعمل هذا ان شاء الله ان شاء الله
 لامثالها قبل الطعام معجلا

الحمد لله الذي جعل الرمان دواء للرجل والرجل دواء للرمان

سميد بابت فيفت فنا ناعما ويؤخذ لاله منه ويعصر من ماء الرمان الحامض
 باليد في عضاره قدر ما ينزل اللباب ويصفى بمخل ويخرج فيه ملح اندرا في مسحوق
 قدر الحاجة واوقيتين شكر طبرزد ووزن دافقن دار صيني ويصب على الجند
 عضاره نظيفة ويترك حتى تنشرب ثم يغلى في عضارة ملسوطة يقطع عليه كرس
 وسداب ونعنع وباذر وج وصعتر رطب تقطعا صغيرا ويؤخذ اوقيتين
 زيت مغسول واوقيتين دهن لوز يخلطان ثم يصب على التزويد وبعد الى روج
 كسكري فيعمل كورد انخ رطب ثم يقطع على مفصلة وتصفى حول التزويد
 الوقت الذي يعلم ان شاء الله تعالى **باب في علاج كبد**
 ان تقدم على الرايد مع البوارد بعجل بيض وازار رطب عجة مشوية وعجة
 بالازار الرطبة بالصل سادجه واجل مقلوبة بزيت ومري ويرش عليها شي
 من الماء لين رطب ويصير فيها مثل الموقفة اليسيرة ثم يفتق على يابض ويعمل
 هذا اسفة ويتوك حتى يفت ثم يصب عليها بيض مقفوس ويخلى حتى ينشف البص

ايضا

ايضا ويرش عليها مري لتكون راحة الماء وتعمل غل وكرويا وتعمل ايضا
 مري وحده وتريت وبأى هذه الاصناف عملت فينبغي ان تقطع العصيتين
 اللتين من جانبي كل فانصة وتؤمى بها ومن اجب قطع ذلك مع الكبود صغارا
 او قطع الكبود نصفين ويترك كل فانصة ثلاث قطع بعد اخراج عصيتها
 ويسلق كبد خروف او جدى ساعة خفيفة ثم يشترخ ويلجن مري
 وقليل فخل ويقدم ان شاء الله تعالى

ما في الطعام المارد المحدث **باب في علاج كبد**
 فاعمله بعد صباغ عجبا
 وتوردل بسكر وجوز
 ود اصينا ومريا وافر
 واجعله بالزيت النقي مشعا
 تلقا صلاحا وطعا اما سالا

الطبيب من لحم الدجاج عندى
 ياكل مشويا بالحصير
 ياكله باصباح الاطباء
 اعده الى عضارة الرمان
 وخل حمرا ذق ولوز
 والق فيه صعتر او فلفل
 وكسندر رطبا وجينا تاملا
 واحد هذا كرويا وراسينا
 بجى كالوشى اذ اما ديتا
 وبادر رجا وكرويا ناعما

الذي ما ناكله من
 وسكر عذير وزعفران
 واحذر انا ايضا
 واقطع سدا يا وافر
 ونعنا

يحدث من الطبيب مثل الدجاج والفرارح والفرارح والدراج والطبيب

والشفا بنين والفتابور والعصافير والصنعة للكل والحق الا ان ما
يخذ من هذه الاجناس ينبغي ان يزداد في مائه اذ يجعل على النار مع الزيت لينضج بالماء
قبل ان يغلي بالزيت اذ كان كل لحم يغلي بالزيت قبل ان ينضج بالماء فانما يزيد على
صلابة وابطا في المعده وكما ان اصل الطبايعات الطبايعه الممتزجه بالخل والمرى
والفول فقط ثم يغير بعد ذلك بالوان الابازير فكذلك هذه من الطبايعات تجعل
منها بعد ان تجعل فيها من الابازير شئ يخالف به ما غيرها **سعد الطبايع**
يؤخذ فروج شمين يفصل ويفتح صدره وظهره وترمكاته بالسكين من داخل
حتى يسهل كل واحد منهما ويعسل ويجعل في قدر ثم يصب عليه من الزيت نحو ثلث رطل
ومن الماء مثله ومن الملح وزن درهم ويغلي حتى ينشف ما فيها من الماء ثم يوضع في الخل
ثلث رطل ويديم تحريكها حتى يغلي اللحم ويضع الخل ثم يصب فيها من المرى ربع رطل
ويديم عليها من الفول مثقال وترفع عن النار الى وقت الحاجة **الطبايعات**
بين الطبايعات والمطبايعات الا ان الطبايعات يخذ من لحوم ذوات الاربع
والمطبايعات يخذ من لحوم الطير ولحم الطبايعات مشرجه ولحم المطبايعات مفصولة

يعطونها

بها الا ان كل ما يقع في المطبايعات يقع مثله في الطبايعات ولم ار احدا
من اهل المعرفة بالطبايع يلقى الكزبرة في شئ من المطبايعات ولا الطبايعات **سعد**
فرايح يؤخذ من الزيت بقدر الحاجة فيجعل في قدر ويغلي عليه جوده ثم يوضع
فرايح مفصولة فتطرح فيه شئ من ملح اندرا في مسحوق وتغلي بالزيت فاذا
احمر الوجهان جميعا حركت بعرفه ثم يصب عليها قليل خل خمر وما حتى تصير مرة
فاذا انضج الخل رش عليها قليل مرى واطرح فيها طافات سذاب وحركها حتى
راحة السدان ثم يورها بفول ويكون فاذا احتيج الى غيرها جعل فيها شئ من لبايع الخنزير
مفتونا واخرج السذاب الاول منها وقطع عليها سذاب طري ان شاء الله تعالى
سعد الطبايع تقطع فرايح وتغلي بالزيت المعسول ويوش عليها مرى واخل **سعد**
وكسفره ويوش عليها ما ويذرها فستق وسكر مدقوقان ويعرف ويقطع عليها
سذاب **سعد** **الطبايع** لان الطبايعات يخذ من لحوم ذوات الاربع
مشرجا وتقطع صغارا وتغلي بالزيت حتى يبدأ ينضج ويلقى عليها فول وكزبرة طرية
ويوش عليها خل ومرى ويذرها لوتر اسحق ان شاء الله تعالى **سعد**

يؤخذ فروج كسكري او فروجين فيستخرج من لحمه ويعمل منه جود فاد
 في قدر ويجعل معه من البصل المقطع ثلث رطل ومن الكزبرة الرطبة المقطعة نصف
 او ثلثه ويصبت عليها من الماء ضعف غمر ومن الزيت العذب ثلث رطل ومن الملح قدر الحاجة ويجعل
 على النار حتى يغلي غليته ثم يؤخذ من الصمغ المصلح مثل وزل اللحم فيقطع اجل من تقطيع
 الخردق ويقل في القدر ويترك حتى ينسخ كل ما فيها ثم يلقى فيها من الكسفر اليابسة
 حلت وروس الاصابع مضومة ومن الفلفل وزر درهم ومن الزنجبيل والمولجان من كل
 واحد نصف درهم ومن الدار صيني درهم وتحرك ويؤخذ خمسة عشر بيضة فتفقس
 في غصارة وتغرب بشي من كزبرة رطبة وتنعق مقطعين ثم يصب في القدر وتحرك
 حتى يتقطع البيض ويخلط بالجرذق والصمغ ويعسل جوانب القدر وتغطي الوقت
 الحاجة وليكن صبت البيض في القدر بعد ان ترفع وقبل ان يسكن عليها هذا **الاول**
او الثاني يؤخذ مثل سبعة اوال الذي قبله الا ان فيه خلا مضافا
 نصف رطل بوزن درهم زعفران وليس فيه من الملح الا وزن نصف درهم وفيه من البوي
 الرازي ربع رطل وسابو عمل مثل عمل اللون الذي قبله
 فيقطعها مثل سبعة اوال الذي قبله

او

يؤخذ فروجين فتفصل اعشائها وتطرح ذلك في قدر
 عليه ربع رطل زيت وشي من ملح اندراني وكف حمص ومن الماء ما يغمره ويقل حتى
 يغارب النسخ ويصبت فيه نصف رطل خلا فاذا غارب النسخ طرح في القدر كف
 كزبرة رطبة وشي من كزبرة يابسة وباقة نعنع واوقيتين مطبوخ او شمش
 عتيق جيد **او الثاني** يؤخذ الرطب والخل
 يؤخذ اربع فرايج طرية جيدة السدور واربعة افرخ سمان وتقطع اطراف
 اجنتها ويغسل وتلقى في بودة ضيقة الرأس ويصبت عليها من الزيت رطل وشي
 من ملح اندراني وتنصبه على النار فاذا احمر نضج عليه نصف رطل خل حمي
 ولا يزال تحركه حتى ينشف الخل ويجل على النار ثانية ثم تسقيه فخللا وكسفره
 ترش عليه ايضا من الخل قدر مغرقتين وتسقيه قدر مغرقة مري ينطى وبقى
 عليه باقة سداب وكرفس يلقى عليه من منقطع ليت خيارة مبلولة بمطبوخ وتحركه
 حتى يكلي جيدا ولا تكن مرققة خفيفة
 مطبوخات من فرايج فيق بمقلوبة بالشيح المخرق فيمن دهن من سدان مشرق
 كزنج مسك في الارامفتق ما بين مشور وبين محرق كزهره العنبر لا ينق المورق
 تحملها خضمانه في قزطق وخذا مثل الشقيق المشرق

يا من حبت الأكل اللذيذ من قبل ان
 التبيذ فاعد لفروج يكون سكرى وفرح سفين شين سكرى فاخلطهما
 يا صاح بعد السط بلحم فرج من فراخ البط واستعمل التقصيل للجمع عضوا فعضوا
 واذا التقطع ثم اجمع الاعضا في قدر واحصب من الزيت عليها بقدر واخلطه
 الشيوخ كي يطيبه ويكسبه لذة ويؤذنه واقفه بالدهن او الحمر فبا حمر اللحم
 ثم الامر حتى اذا ما نضجت ونشئت عمدت الى مري فوافرت منه عليها
 مثل ما يكفها ودار صيني بقدر فيها ثم اغترها بعد في عضارة مبلوطة
 دقيقة مدارة ثم السها زهر السدا واجعل لها طوقا من الكبار ثم ابتدأ
 بالكل في الاول فانها من اطيب المحل
 باب الثالث في علاج
 بقدر ما تراه ولنكن كبيرة فاسلمها الى
 فقلها ولا تشق بطنها وليكن رايها وبعثتها وذبتها مع الجلد سالما ثم خذ
 اللحم وارم بالمرارة واغزل البطون وخذ من لحم السمك من غيرهما ما احتشوا به

خلد

جلد السمكة التي سلحت ما يكتفي به ثم اخرج العظام وخذ اللحم فدقه على
 لوح بسكين دقا جيدا ثم الق عليه شيئا من ملح واسحقه سحقا جيدا حتى
 يصير مثل الدماغ ثم افقس عليه البيض واسحقه معه ثم تجل فيه شيئا من سكر
 او عسل ثم ابعله في من الافاويه سنبل وقرنفل ودار صيني وزنجبيل وفلفل
 وكرونا وكرويا مدقوقة بقدر ما يحتاج اليه وما كانخ او زيت ثم خذ السدا
 الرطب وكزبرة رطبة تقطع وابعله فيه وتجعل فيه لوز امقشر او سمسم
 ثم اخلطه واحشو ايه جلد السمكة التي سلحت حشو جيدا وفيه الراس
 والذنب وان كانت السمكة كبيرة شققت لها قصبا فربطتها به بالطول
 ثم تشدها بخيوط في موضعين او ثلاثة وتدليها في النور على اجر قد فرش
 على طول السمكة والكسبة الى النار كبسا جيدا ثم غر السمكة على الاخر حتى
 تستوى على ميل فاذا استوت فاجرها واجعل معها صباغا من بعض
 وقدما ان شئت فقل
 الطري الصبار فدقش حتى لا يبقى عليها شيء من القلوس ثم يشق بطنها وتلق

ثم اغسل غسلاً جيداً ثم تقطع تقطيعاً وسطاً ثم تضلق بالحمر والملح حتى يتفتح
ولا تبلغ النار ثم تخرجه وتغمره في ماء بارد ثم يجعل في خرقة خام غليظة
او صوف قطعته بعد تشفيفه ثم تعصره بين لوحين برفق او بين يديك
حتى يسيل ماؤه ويجعله على طبق من خلاف حتى تنشف رطوبته ويجعله في
خل خمر والى عليه انوار الهلام ثم ارفعه فانه يبقى في الصيف اياماً كثيرة
وهو طيب **سنة تارة اخرى** تاخذ باقة من جرجير منقاة وباقه
من كرفس منقى وباقه من كرات رومي من اغصانها تغمر عليه ثم تنقى كل باقة
على حدة وتغمرها ناهية ثم تقطعها اصفاً لا تدشها جيداً او تعصرها وتغمرها
على حدة ثم تعمد الى السمك وتضلفه وتخرج شوكه اجمع ثم تقطعه بقدر ما تريد
ثم تقصب برمة فيجعل فيها ان شئت الجرجير او الكرفس والكرات في القدر
ثم تقب عليه شيا من زيت انفاق وشيا من فلفل وكربر وكون وكرويا
وشيا من ما كان في قعره وتلقى عليه السمك المصلوق المقطع ثم تحركه
حتى يجف ثم يفيض فيه اربع بيضات او خمسة ثم تحركه حتى يتفتح السمك

نؤله

نؤله فانه اربعة يوارد تعلمها على هذا المثال وتجعل الواناً مختلفة
وطعوماً غير متجانسة **سنة تارة اخرى** تاخذ من
السمك ما شئت فتشوق بطونه وتغسله غسلاً لطيفاً ثم تقب مقلاً وتضيق فيها
طيباً فايقاً ثم تخذ شيا من دقيق و ملح قدر خلا وخطا قدر على السمك كله ثم
اقله فاذا علمت انه قد احمر فاخرجه من المقلى ثم قطع بصلاً صغيراً ^{عسل} او
المقلى من الزيت والسمك واعمد الى النصف السكري من لبن وسكر يجتن من خل
فاذفها ثم صغرها ثم اضف المقلى وضبت فيها شيا من زيت انفاق نصف سكر
ثم تخذ البصل المقطع فالقه في المقلى على الزيت ثم اقله حتى تعلم انه قد نضج جيداً
ثم تخذ شيا من فلفل وكرويا فالقه مع ذلك اللبن والمخل واخلطه الجميع ثم تصبه
المقلى على البصل والزيت فاذا علمت ان البصل قد نضج فاجعل السمك المقلى في طم
والقما في المقلا عليه فانه صباغه

سنة تارة اخرى تاخذ سمكة كبيرة فتشققها من فاسها ثم
تخرج بطنها وتجعله اذا اردت محشواً كما وصفت لك اذك ثم تعمد الى السمكة

وقد نشفنا فناخذ ورق الاترج وقشور التفاح وملح وصعتر وسد ابدا
 فقطع ذلك صغارا فحشوا بها فمها وانينها وما بين جيبها وما قدرت عليه
 من ذلك ثم عمل الحاشية ثوب غليظ فشقها في الزيت ثم تدع الرأس وما يلي
 الرأس قدر اربع اصابع ثم اعد الى وسطها ما يكون مقداره فيضين فلف الحاشية
 عليه لفاسيد ثلاث طبقات بعض على بعض ليلا تحرق فان احترقت جازا
 كله واحدا وفسد ثم اعد الى الثلث الاسفل الباقي فلف عليه مشاقفة قد
 نعت زيت وارق عليه وان شئت فلت خيط مشاقفة دقيق فلفقنه
 على الحاشية والمشاقفة ثم دلى السمكة في النور وقد استحسن جيداً فانه انفتح
 فاخرجها واخل الحاشية والمشاقفة ثم دلى السمكة في النور فانه يجيك
 ثلاثة اوان يجيك الرأس تشوى ووسطها طيبخ واسفل ذلك مقلو ثم
 هيئ لكل صباغة نجش كاشك فيه
 سمكة كبيرة في حياة فتلقى في صير راسها في اواسع يدها
 ان تفرص فيه وتضرب فيه وتشرب منه ويتداخلك جوفها حتى

يبس

يبس نقصان العصير وحصوله في جوفها ومجاهاها ثم تخرج وتنظف
 وتشوى وتقدم وتوكل صباغة فيه انجدان وثرى واخل غرما الكرش
 وما التنع والكرويا ولا مغني لها ولا لساير السمك الا بالصباغة فانها
 يستطاب كل السمك بالصباغة **فصل** بعض الشعير او رخلا يكدب
 فشيقة بالتمك بلا صباغة **فصل** ابيض ليس له دماغ وليس له
 جلده دماغ كان تلامه سمك طري يقدمه وليس له صباغة

فصل في المديح في هذه السمكة

وطاه التي في يوم قبض بصحفة وفيها من السبوط ما لحدى احمر
 قد لحكه شيئا وصير حشوه كرشا وكراثا وزيتا وصعتر
 وهيالة من بعد ذلك صباغة عصاره رمان ولوز وسكر
 وطلا ومريا ولجذانا وقللا وزيتا واحببا وبنورا او كزبرا
 فجاها كالشمس لونا ولحمية شاطينك الخوجا وشيكا وعينرا
 فلما اكتشفنا جلده عنه رايها **فصل** ابيض وحنيا ومنظرا
 فلم ار شيئا كان احسن منظر ولا منه عند الذوق الطيب مخبر

رايته شمساً ساعة جأناً به فلما استقنا جلده سار أقراً
لأن سكره لا يلبس باللباس وهو في جوارحه
 فيقطع رأسه ثم تغسل وتنظف ثم يعيد إلى الخلخلة فيصبت قدر ويخرج فيها
 باقة كرفس مع سدأب مربوط وقطعة خولجان وقطعة دأر صيني وثلاث
 بصلات صالحة وكف كزبرة يا بسعة مدقوقة مصرورة في خرق كان وقطعة
 زنجبيل وسينبل وقرنفل وفلفل ودأر فلفل مصروراً أيضاً في خرقه ويغلي
 حتى ينضج فاذا انضج اذيف له زعفران قدر ما يصبغه صبغاً أحمر بالغاً
 ثم اخرجت الرأس واخذت منها المشافر واللسان باصله فينتها في الخل
 المطبوخ بعد ان ترمي منه صفة الأبرار والباقي البصل وتترك حتى يقرص
 ان شاء الله تعالى ولم يكن ابراهيم ابن المهدي يأكل من السمك غير اللسان فقط
 ويأكل باقيها من حضرة وسائر العلمان وكان يأكل اللسان من سائر الحيوان
عندي قريش من البقي اصله طباخا
 فاناً بعد ما ردا تراه في الجام ياقو بالولوة اولا ففي قدح راحاً
 وقد جمداً كأنه من ثقب من جسد فوف الحين تراه العين اذا وردا

اعراض

اعطاء حظاً من الخل الثقيف في يطبق اكله من طعمه المدد لا شئ احسن
 منه في تلونه بالزعفران خفيفاً جائزاً منعقد لا يفقد لاجاً مصقوفاً ومنظماً
 تغدا جزاًوه من صفوه عدد لا لومر بالنفس يوماً في ترهينه اطاف بالجام
 بعد ما يجرد اذ تباح في الصيف ان الفاه مغندياً حتى اري كل ما في الجام قد
الاربع والطلاوت في عمل الساعات
المنشويات صفة فيايج من سحرة ابراهيم ابن المهدي
 خردل معرول يجعل فيه كروياً وصغتر والجذان ودأر صيني وسدأب
من سحرة ايضا يوخد كف زبيب منقاً فينتفع في خل خردل ويحق ويجعل فيه
 قليل ثوم ويضرب بالخل ويوخد منه سكرجة ومن الخل المتخذ مع الجوز والخردل اخرى
 ويلقى فيه الجذان ومخروقة ودأر صيني وكروياً وانيسون
من سحرة المانول يوخد من المصل جزاًوه من الجوز مثله ومن الثوم مثله فيدق
 الجميع ويجعل في قدر ويصبت عليه اوقية زيت معسول يوقد تحتها حتى يحل ويحجج
 ويلقى فيه مرات ثم يحل في جام ويغرب

يوحذ سمك يمين فيسلك ويغسل بما بارد ويجعل في الماء بق شيئا من خل ومري و
 يابسة مدقوقة ويصل مقطع مغار حتى يتم رطبه ثم يخرج فيسبك عليه شئ من زيت
 وهو حار ويترك حتى يبرد وياخذ طعمه ان شاء الله تعالى **سباغ الكحل**
 يوحذ الخردل المعمول فيداف بعصارة من زبيب مدقوق مصفى بخل مع ستن ثم
 مدقوق ثم جعل محروك وتعتد وخو لجان وكمون وكزبرة يابسة وشئ من البسمل
 ثم يخلط ويصب على سمك مملوح ثم يقطع عليه سداب طري وكرفس حتى ياخذ طعمه
 ان شاء الله تعالى **سباغ الكحل** يوحذ جزوان جت رمان و
 زبيب فيردقان ويجعل فيهما فلفل وكمون ويحنان ويجعل منها اقراص فاذا الخبيخ
 اليه اذيب بخل واكل منه **سباغ الكحل** يوحذ جزوان وكرفس ودراب و
 معتد وكمون وفلفل وكرويا ودار صيني وسمانة سكر وملح **سباغ الكحل**
 يستعمل ملح جريش مع جبن مقشر ويخلط معه جوز مدقوق ويغزل معه الجذان
 وسمانة ويخلط الجميع ويصب عليه خل ومري
 معنى السباغ دقيق ليس يعرفه الا احو فطنة ما ان هو جعل
 اجل انال سباغ فيه حاجته جوزة تؤم في اخلاطه مسئلة

اول فلفل ومحروك وسفيرة والاعخذ ان له في طعمه فضل
 اول فلفل خردل بالتوم فامزجه ويزد عليه الجذان امثله
 اول فلفل خردل فيه من بصل جزو فذلك له في اخلاطه فضل
سباغ الكحل يوحذ جزوان وكرويا ودار صيني وسمانة سكر وملح
 يوحذ من الفلفل درهمين ومن الكزبرة اليابسة فيصنعتين ومن الدار صيني والفلفل
 والزنجبيل والسنبل والكرويا والصعتر الفارسي من كل واحد درهم ومن القردة انا
 ثلاث درهم يدق الجميع ويخل ثم يوحذ خردل وجوز مدقوق وشئ من ملح فيداف
 بما الزبيب وجب رمان ويخلط ذلك معه ويصير فيه جلد ذلك الفرازج الكرويا
 مفصلة او الفرازج المشوي او اللحم المشوي ويقدم ان شاء الله تعالى **سباغ الكحل**
 يوحذ من الدار صيني درهمين وكزبرة يابسة وكرويا من كل واحد اوقية ومن الفلفل انا
 والفلفل والسنبل والاعخذ ان من كل واحد درهم فمدق جميعا
 ويداف بعصارة الكزبرة الرطبة والفودج او عوضه النعنع
 تؤم من بصل مسنون بخل خمر وملح ويصفي من تفلته ويخلط بسباغ شئ من مري ويصير
 فيه الفرازج مشوي او ملحنة او كرويا ناعما ويقدم ان شاء الله تعالى

يؤخذ في طري فيبسل بالماء البارد ثم يؤخذ رغوة خردل فيجعل في
 ويحل فيه سكر واخلطه ان يجعل فيه ذلك العسل ويجعل عليه زيت عذب ويقدم
 مع دجاجة مشوية او فراخ **الحمد لله الذي** يؤخذ دجاجة
 فريقة فتشطر وتغسل ويؤخذ عشر ثمانات نصفين طويلا مضيقا ويغسل
 في انا ويصبت عليه مريا عتيقا مقدار اوقية وتؤخذ الدجاجة فتدهن بزيت ويجعل
 عليها شي من ملح عذب وصعتر وتثوي على الفحم كدناجا وكما ذاب من ذلك الشحم
 الذي فيها رد الى انا الذي فيه عصارة الزمان والمري حتى يتسلفا ارضا جفا
 ويؤخذ عشرة ونحوه فتقشر وتذق دقاناغا وتؤخذ في ذلك الصباغ ثم تؤكل فانها
 لذينة طيبة عجينة مستعملة **الحمد لله الذي**
الحمد لله الذي يؤخذ اللحم الاحمر فيقطع صغارا اصغارا او يقطع
 مثله اليه ثم يؤخذ ابرار رطبة ويصل وسذاب فيقطع صغارا اصغارا ثم يذوق
 يسكن دقاناغا حتى يصير مثل الرهم ويبلغ عليه دارضيني وفلفل وكرويا وما كان

دش

وشي من خل وزيت ويجعل حتى يخلط ثم يحشي به المصران العليقة الشحم والمصارين ثم يطبخ
 فيما اجبت من القدور ان يشا الله تعالى **الحمد لله الذي** يؤخذ من لحم الخنازير
 من امولها ومواضع الاليفة من لحم المتن وبشما ذكه ويدق دقاناغا ثم يؤخذ شي
 يسير من رسل وكزبرة رطبة وسذاب فيذوق ويجعل الى كزبرة يابسة وكزبرة
 ودارضيني وزنجبيل ظاهر ويدق فيه الجميع بعد ذقه ثم يوش عليه من المري بقدر
 الحاجة ثم ينشفه من المرق ويجعله في انا ويصبت عليه من الزيت المغسول لكل رطل
 اوقية ويجعله به ثم يبعد الى مصران فينطفه ويسلنه سلنا يليا ويغسله بالماء
 حتى يبقى جدا ويذهب ما فيها من لزوجة ثم اعد الى الحشى والقمة ثم المصران ثم
 احش فيه اللحم المدقوق حتى يفرغ منه ثم ارجه واغزله فاذا اجمت اليه اخذت
 منه فقلوته في القلي ثم قدّمته خردل وزيت به الاوان **الحمد لله الذي**
 تاخذ فخذ لحم خروف عصبه وعروقه وعظامه وقطعه صغارا وافتره
 في ماء وبلغ واعسله غسلا جيدا ثم نشفه غاية النشف ثم تذقه حتى ينتهي منتهاه
 والق فيه اوقية من سكر سليمان او سكر حبة عسل وفلفل مدقوق وكزبرة رطبة

وسداب رطب يقطع صفاراً وشيئاً من كاخ ودارصيني وسنبل وقرنفل ولكن
الفلل اكثر وتذوق الجميع وتأخذ اليه فتقطعها صفاراً لا صغراً ما يكون ثم تليقها
فيه على اللحم الذي دقت وتخلط الجميع حتى يصير كله واحداً وتزينه دقاً ثم تحشوه
مصران وتصلقه وتخرجه من الصلح وتليقه في مقل بزيت طيب وتقطعها اصابع
وصقه في جام وانثر عليه سداً اباً وقرينه مع خردل ان شاء الله تعالى **لحم**
يؤخذ لحم فينزع غصبه وعروقه وعظمه ويقطع ويدق قاناعاً جيداً ثم تليقها في
وتليق معه ملحاً او بصلاً وكزباً رطبة وسداً اباً وقطوع صفاراً ثم تدقه وتليق
عليه الابزار الذي وصفته لك قبله وما كاخ وبياض خمس بيضات وسكره
من زيت قانيق ثم تخلط الجميع مع اللحم حتى يصير واحداً ثم تحشوه في مصران وتصلقه
وتقليه وانثر عليه سداً اباً ويقدم مع خردل ان شاء الله تعالى **صفحة**
يؤخذ كرات البقل عشر باقات وابزار طيب سداب وتقطع الجميع صفاراً او يلقى فيه
مدقوق وجوز مدقوق وكح مدقوق مبزر وملح ومنشف من صدور الدجاج وسكره
من زيت طيب ولفل وسنبل وقرنفل ودارصيني وخولجان وكزب وكوز رخيص واخلط باليد

ح

حتى يخلط ثم تحشوه في مصير الدواة وتشد طرفه بخيط وتصلقه في الماء
الخارج حتى يفتح ثم تمد الى مقل فتقبت فيه زيتاً فايقاً وتليق فيه صغراً رطباً وبياض
قشور الارنج وقشور التفاح والسفرجل وقطعة دارصيني وخولجان جميع ثم تليق المصير
في الزيت وتقليه حتى يحمر ثم تخرجه وتقطعه وتقدمه مع خردل ان شاء الله تعالى
لحم تأخذ اللحم قدقه على ما وضعت وتحشوه في مصران او مبغرو خذ اليه
فاصلقها وقطعها كما علمت بالا ولا تخم اخلط ذلك مع الابزار وتحشوه في المصير
العلين او الرقيق وصبت عليه زيتاً فايقاً ودله في الثور ساعة ثم اخرجته
بالزيت الطيب فانه يحمر غايه من الطيبة ولا يتغير الى شئ **صفحة**
يؤخذ من احمر اللحم ومتوبه فيدق في الجرد قاناعاً ويقطع بصلاً ويدق معه ويرب
بياض السيفرما الحقل ثم يطرح فيه من الابزار الكزبرة والكمون والفلل والدارصيني
والزنجبيل والخولجان والانيس مدقوق كله وشي من مري ثم يخرج من اللحم ويبسط على
قرطاس او ورق ثم يعلى ما تم جعل فيه حتى يفتح ثم يخرج فيقطع مثل الشواير ثم يمد
مقل فيصبت فيه زيت معسول وتليق حتى يحمر ثم يصف في جام وتحوط في وسطه سكره

خودل ويقدم ان شاء الله تعالى **باب في خواص** يوحذكم من المن وبواطن لا
 واصول الالية ومن الالية فيبقى من العروق ويدق على لوح بسكين ذقا جيداً ثم يدق معه
 بياض بصل وكوان البقل وكوبه رطبة وسداب وشي من نعنع وبيالغ في دقه ورضيت
 مري بنطى بقدر الحاجة ويطبق عليه كوبه يابسة وفلفل ودار صيني وقرنفل وما احببت
 افاديه العطر ونجيبه وتجنه بالابزاد والزيت عجا جيداً فهذا اسفيد باخ **باب**
 احببت ان يكون حامضاً فاطرح فيه من المضل المدقوق ما احببت او من الرخمين او من
 ما السماق او غير ذلك من الحوضات كما تريد ان شاء الله تعالى فاذا اكمل ذلك عندك فاحش
 في الرقاق وادرجه مثلثاً او مربعاً او مستطيلاً **باب** احببت ان تلتقي فيه شيا من
 الفواكه اليابسة فالتق ما احببت من جوز ولوز ونارنجيل وفستق وبنديق وصنوبر
 ذلك **باب** احببت ان تزين ببياض على ما يعمل في الاليم والسماطات فافعل **باب** احببت
 ان تعمل منه على البابكي فخذ عجينا مختما فابسطه رقا قاصدا قطعها بقا لمدور من خشب
 مشدق والى واحشوه بالحم واطرف جوانبه واغله بالزيت المعصور او السثير فاذا
 احار فخرجته وكله بما احببت من خل وخودل فانه اعمال السنبوب وجميع انواعه

ملخلا

ما خلا ما يعمل بخلاوه **باب في خواص** يوحذكم من المن وبواطن لا
 يا سايلى عن الطبخام سالت عنه ابصرو الانام اغد الى اللحم اللطيف الاحمر
 فنقه والشحم غير مكثر والطحح عليه بسلامد ورا ولسفر ارجيا كثر الخضر
 والى السداب بعد مو قمرل ودار صيني وكف كزبرل وبعد شيا من القر فقل
 ونجيبيل صايح وسنبل وكف كمون وشيا من مري او ملا كيف ملح مما قد ترى
 فدقه يا سايلى شديدل ثم او قد النار له وقودا والبعله في الفدر وصبت
 من فوقه واجعله عطاه حتى ان الشاقي وقلا ولشفتيه النار عنه كلا
 فانه ارشيت في رفاق ثم احكم الاطراف باللراق او شيت خذ جزوا من العجين
 مخدرل التفريك مستيكين فابسطه بالشو تون مستيك ثم اظفرن اطرافه تطغيرا
 وصبت الطابق زينا طيما وقله بالزيت قليلا عجبا وصنعه في جام له لطيف
 ووسطه من خردل حريف وكله الاطبيبا بخودل فهو الذي التاكل العجول
باب في خواص سنبوب سنبوب حشوه من كم فزوج **باب** سنبوب سنبوب حشوه
 مثلثا الشكل ما في جسمه اود ملطف القذ بالمقوق مزدوج فيه من المري والابزاد

ويخرج

مسك

ما بين مباح او بالمصل عزوج كانه الورد في ثلوث حرته وعند عضك هو
تمامها لنا نبي فحايه كانه الحذنه فومضه ووج **سفة الخاز المخ**
يؤخذ اليه طرية ومثلها طحال فيردقان في الحجر قاناعا وبخشيان في ابوبه
رصاص ويجعل الماء في المغلي او في اي الاوان احببت حتى اذا انفجت اخرجت
وافرغت في جام واكلت بالملح والسكر **سفة الخاز المخ** يؤخذ من الجزر الجبن
جوزة اما ان يكون رطباً طرياً واما يا بساً حارياً نقياً فيكسر ويقشر من قشره حتى
يظهر بياضه ودقه ناعماً واجمعه ببياض عشرين بيضة وان جعلت محطاً لم يضر
واجعله في قدح زجاج واجعل القدح في قدر فيها ماء او قد تحت القدر حتى يغلي الماء
فانه يتغلى في القدح ويصير مخاً عجيباً الذي اطيبتاً فقدمه وكله ان شاء الله تعالى
سفة الخاز المخ يؤخذ كبدر حصه فتسلق الى ان ينضج ويخرج وينشف
ثم يؤخذ اليه ويقتل جميعاً في حجر الى ان يندد او يطبخ في انابيب الرصاص مما
احببت فانه لذيذ وفخوة بالسكر **سفة الخاز المخ**
سفة الخاز المخ

وعظم

وعظم فيقطع قطعاً متوسطة ويغسل بالماء البارد فان الحار يفسد غسله نظيفاً
ويصبر منه ويوضع على طبق خلّاف او قفص او يعلق حتى ينشف انشاً فاجيداً
ثم يؤخذ من الزيت الطيب ويؤتت تزييناً جيداً ثم يوضع في انا ويؤخذ خل عر جيد
فيصفى ويؤخذ من الكرفس والكزبرة والسداب بمقدار ثم يقطع صفاراً ويجعل
السمك ويجعل معه كسوفم يا سبه مدقوقة منطفة وقطع خولجان ودان صيني
ويركب سافات ويصب عليه الخل ويرفع في برنية زجاج او قدح ان شاء الله تعالى
سفة الخاز المخ من يجعل فيه سمماً وحبّة السود **سفة الخاز المخ** من يجعل فيه محروناً الا الى
اجله في هذه النسخة **سفة الخاز المخ** يؤخذ الدراج الفائق فيسمط
وينظف غسله ويفصل اعضاً ويصلق صلقة خفيفة بما و ملح وزيت وود
خولجان ودان صيني ثم يعاد الى برنيه فيصفى فيها من اجزاء الدجاج بعد عصره
وتجفيفه ما احببت ومن البقول السمّاة في محقور السمك ولا يترك الملح فيه
ويصفى سافات بعد ساف حتى تغلي البرنية ثم يغسل عليه الخل ويرفع ومن احب
ان يجعل فيه سمماً وشوينزاً ومحروناً فاعل ولا يضر تركه فاذا اخرج

اليه اخرج من الخل وقل في مقلي واكل زيت طيب واكل ان شاء الله تعالى
الدال فليفعل بمحور السمك **الذال** فليفعل بمحور السمك
 يا سايلى عن صنعة المحفور وقعت يا صاح على الخير خذ مزيدا الماء كمل الفنى
 الكبر ما فى السمك البنى فاقشر الفلوس عن جلدها وقص على فترتك في قطعتها
 ثم انقعها بالزلال البارد من اول الليل ويوم واحد حتى اذا لم تكن جفا فافا
 فصقها في اللبن ما فاسا فافا وبينها الكزبرة والكرفس غصن طري ليس فيه يلبس
 واعمد الى الخل النقي الحنظل فاعمر به للسمك المفصل واجعل عليه كزبرة الحنظل
 قدق في هاونه منتفعا ومع كرفس اخضر عطري كف سذاب طاعم طري
 وكف محروث لذيق المطعم وكف متونين وكف سمسم وسد من اللبن بالرباط
 واحفظه يا صاح من ^{القطط} اذا اشتطت بعد ذلك فاعمد الى الزيت الطري فاغله
 في طابوق وليس الكبر فالى ما شئت من المحفور ثم اقله بالزيت والشراب
 والقشر وتوطى مع المقدار حتى اذا ما قارب الاضحا فاجعله من خله مزاجا
 وكله بلع من السمك طار واستعمل الحار ولا تباري

ويعدان **الراء** يوحذ الخردل فينقى وينشف مما فيه من دق ومستور
 وغير ذلك ثم يدق في الهاون دقا ناعما فان تعذر دقه فالى معه قطعة
 وطين فانه يدق دقا سريعا فاذا اندق فالى عليه من الجوز مثله ودقه ايضا به
 ثم صب عليه من الخل ما تريد وتصفيه بمخل شعرة فانه يخرج لك ابيض من الزبد غوة
 لا غير ذلك فالى فيه الملح وقربه ان شاء الله تعالى **السا** صنات
 مدقوق وان شئت بسكر وخل فانه بحى غايه من الغايات فان احببت تد
 ثم تجعله في اجانة صغيرة وتصب عليه من الماء ما يجنه ثم تستقبل به الروح وتضربه
 باليد ولا تزال تضربه حتى يبيض فاذا ابيض فاعمد الى الجوز مع شى من الملح فاعجنه
 طيب وصبه فيه والنقطة ما يعلوه من الزبد والرفق الى انا اخر ولعمل من الباقى
 منابا بزيب وسكر وغير ذلك **السا** ان تجنه بعد دقه قرصا
 وتلصقه في طيفور وتذره عليه رماذا او تحمله بماء مران حتى يتنطف فانه
 يخرج منه ما ووسج متغير اللون ثم افعل بالوجه الاخر مثل ذلك ثم
 الجوز المدقوق واضربه بيدك ضربا منكرا ثم النقطة ما يعلوه من الزبد والزبد

يخرج الزبد والرقوة من الضرب وكثرة الجوز ولعمل من الباقي صنبا بأبرزيب أو
 أو بما الرمان أو بغير ذلك على ملتحبان شتا الله تعالى **باب علاج الحليب**
الحليب فيجعل في جرة من غدوه الى نصف النهار حتى تراه قد تداخلت ثم يضاف به
 لكل عشرة ارطال ونزح ثم الفحة تضرب فيه بالميد بعد ان تدق الانفة ويمد الى
 فانه يحل ويصير ما شئت **باب علاج الحليب** يؤخذ الماشيت اذا عمل وانتهى فيجعل في جرة
 ويطرح على العشرة ارطال ثلاث او اقل ملح ويجرك ويدع في رفق ابيض فوق لوح حتى
 يرسخ الماء ويبقى اللبن ويتعاهد بالعسل فانه يكون شهيوا **باب علاج الحليب**
 يؤخذ الرايب فيجعل في جرة ويبرخي ما يصعد على راسه من الما حتى اذا اطس
 طرحت فيه ما شئت من البقول بعد ان تقطع وليتمش حتى يذبل ويحشى البقول
 رفق ابيض صبت عليها ذلك الرايب ويصبت على العشرة ارطال من البقول ثلاثة
 ارطال من اللبن ويطرح عليه من الملح عشرة ارطال رطل ملح ومن اراد ان يكون
 الخلاط يشبع فيجعل اللبن الحليب البات موضع الرايب

ان يهزل

يستعمله

ان يؤخذ فيجعل في انلغار من اول الليل الى العذاة حتى يغلي ويشخ ما فيه من الماء
 ان شاء الله تعالى **باب علاج الحليب** غلب اللبن ويؤخذ وهو حار فيدا في فيه الفحة وذلك ان
 الانفة كما في جلدها ويسوقها في اللبن وهو حار حتى اذا اجد طرح في قوالب خلاف
 وعصره وطرح عليه ملح ورفع فان اردت ان تجعل اكله فلا يلح ويقال له الساج
باب العلاج يؤخذ ما اللبن اذا عصر فيجعل في قدر ويوقد تحته بنار لينة ويؤخذ
 عليه من اللبن الحليب على كل رطل او قيتين وتنزله عن النار وتأخذ الصفوة عن وجهه
 وترمي بالباقي فانه قرينة طيبة **باب علاج الحليب** يؤخذ رفق تطيف فيطيب ثم يصب
 اللبن ويطرح فيه ملح وعلى الرفق من خارج ملح ويلقى فيه بصل مقطع وتؤم منقى مقشرون
 مدقوق وكرفس مقطع ونعنع وطرخون وسذاب وخيار صغير وقتا واصول
 مقشرون وفي وقت الحرشف يلقي فيه الحرشف واللوز والرخض واجل ما طرح فيه النعنع
 والطرخون والسذاب والكرفس والبصل والتؤم ويتعاهد بالنظافة فاذا اطما
باب العلاج يؤخذ ما اللبن الحليب البات موضع الرايب
 الحليب سكارج مجموعة في طبق في لخرة جامدة طرية واخرى بها رات قد شق
 وخمس سكارج بمجموعة خلاط البقول ترهق الورق فمن فيجن اخضر ناض
 وطرخونة الاخضر المشقوق

ومن صعد البقل في وقته ومن نادى روج حتى يمتلئ ومن خردل في جحره
 بطعم عجيب لمن قد يدق وواحدة ملوها زينة على النقل اري به قد عرفت
 كان شبيهها لها في العيان بدر السما بد في الحسق وشيئرا في جامعة من جنة
 حليب وطعمها متفق عليه من الزيت من فوقه شيئا من البئر ما تفرق
 وفي جامعة من لب الصروع كدور الحلال اذا ما كان الزايد قد عشتو
 بداخله فهو من متحرق اري الله يهديه غبطة وملكها مقيما كما يستحق
الباب الرابع في عمل الكوايح والمخللات والزايين
 والمختاريات ان اول ما يجب ان يذكر في هذا الكتاب المبتدأ به
 والمحول عليه وهو الاصل للكوايح والبن من الخبز المحض والعين وهو
 البودنج والخبز ليكون البان تاما ونذكره جامعا ان شاء الله تعالى
في البودنج وهو العيون يؤخذ من دقيق الشعير او الخنطة مع الشعير
 نصفان على قدر ما يحتاج اليه ثم يعجن عجنا جيدا (شديد) يابس قليلا
 بخير مبرور ثم يقرص اقراصا لطيفا ثانيا ويصف في ورق البين او في خالته
 طافا

وتقره

وتقره بها ويدفن من فوقه بالرماد او اللبن اربعين يوما ثم يخرج ويحفظ
 الجيد منه ما كرج واحر فاذا احكم تحفيفه استعمال بعد ذلك **تحضير الخبز**
 يؤخذ الخبز الطير للبن والخير للكانح فيشق جوفه ان كان سمكا الا صابع
 ويمسح على وجهه الماء وهو طري ثم يجعل بعضه فوق بعض اجانة او جرة
 وتكتب على راسها وتغطي اياما مدة اربعين يوما حتى اذا استحك عصفه اخرج
 وان اردت سرعة عصفه فخذ من الخبز الطير وهو طار فكثر واتركه بين
 الخبز الاول بين كل ريعين كسر فانه يكرج ويعفن بحيث يعشبه فاذا اخرج
 جفف ورمى ما كان مثل العنكبوت ودق واستعمل ان شاء الله تعالى
الخبز يؤخذ دقيق الخنطة فيعجن بخير خمير ولا ملح ويقرص من وقته ويخبز في
 الثور ومن اجب ان يجعل فيه زينا فحل ويحفظ يدق ويستعمل **في الخبز**
 المجل يؤخذ من دقيق البودنج المخل الصفيق جزؤا ومن دقيق الخبز المبرور
 المخل نصف جزؤا فيخلطان جميعا ويحلان انا ويصبت على ما من الماء عليها
 ويلقى فيها من حبة السوداء والوازي ينجف في قدر نصفه دقا عا ويقرص النصف

وعلاجه

صحيحاً ثم يصب فيه من الزيت اوقية ويتروك الى غدا فاذا اكل بالعداء مبر
 باليد مرشاً جيداً حتى يصير مثل الموهم ويلقى فيه من الملح العذب مقداراً
 يزيد في الفلة والكثرة والكثرة العشر ويعطى اسلاًباً ويتروك في الظل ويؤكل
 منه بعد اسبوع بالزيت فانه طيب غاية فان احببت ان يبقى مدة فالتق فيه جنزراً
 طويلاً واثراً وبرنيا وملحاً او ما فانه يقيم ما احببت ولا يتغير **عمل الكوامنج**
 الذي يعمل منه اصناف الكوامنج يؤخذ من البودج المدقوق المتواجز و
 واحد ومن لبادب الجوز العطر المتواجز اربعة اجزاء ويخلط الجميع ويطرح عليه
 ملح ويعجن باللبن الحليب الطري ويجعل في انا ويجعل في الشمس في عصفوان الصيف
 يحمر ويكلى تشف نريد عليه من اللبن الحليب ويجعل في كل يوم مرتين حتى اذا استحكمت
 حمرة فارق فجعل اصناف الكوامنج ان شاء الله تعالى **عمل الكوامنج** يؤخذ من
 القرد خالاه فيه فيدق ويخلط ويطرح على مقدار من هذا الكوامنج الاخر
 ويجعل في انا ويشمس **عمل الكوامنج** يؤخذ من الكوامنج فيدق في هذا الكوامنج
عمل الكوامنج يؤخذ من الكوامنج فيدق في هذا الكوامنج

دمل

رطل بالشام من هذا الكوامنج **عمل الكوامنج** يؤخذ من الورد ما شئت فحفظه و
 من اسافله ويجعل مع الكوامنج **عمل الكوامنج** يؤخذ اللبن فتعمل منه كاخاً على
 تزيده ولا يلقى فيه شيئاً من الاوراق ولا القصبان فاذا اذرك وطاب واخذ اللسان
 صبره في جره بيضاً جديده والى عليه لكل عشرة ابطال رطل حواري ثم اضربه بعضاً
 والى عليه كل يوم نصف رطل طيب او اقل تفعل به ذلك خمسين يوماً وتغسل الحرة
 من خارج وتصب في موضع بارد في الظل حتى يصير من القش على ما تريد ثم اقلبه
 الى حرة خضر او الى فيه جبيند سداً باً وقشور الا ترخ الاحضر مقطوعاً **عمل الكوامنج**
 ان شئت والا فان تركه **عمل الكوامنج** يؤخذ سنبل وزنجبيل وكون من
 كل واحد نصف اوقية ودارصيني اوقية ووزن درهم فلفل واربعة مثاقيل قمر نفل
 يدق ويخلط ثم ياخذ زبيباً منقاً من جبه مدقوقاً مثل الخ ثم يخلط الكل ويغجنه
 باللبن الحليب قدر ما يمسكه ثم يطبخ في ماء يغلي ويغسل ويقلع ثم ي
 يؤخذ من القوامنج ما شئت وليكن حديثاً يا اسافله في حرة خضر او
 عليه من الماء ما يغمره ثم اجعله في الشمس يوماً ونصف ثم صبب عليه الماء وصبب

ثلاثاً
ما أخر ما يعجزه ثم اطرح عليه من الملح العذب ما يكفيه ثم يحركه في كل يوم مرتين أو
باليد تفعل به ذلك ستة أيام ثم يصبغ في اليوم السابع ويصير الماء في الجاهلين
ويصير في الشمس ويغطي بما يكتنه ويصغى في كل يوم من اجانة الى اجانة ويرمي بخار
فاذا صفوا واشتد سواده صير في اناء ان شاء الله تعالى **طراز الكحل**
يؤخذ الصغتر الطري فيقطف ورقة التي في الروؤس ويجعل فيها احتل من الكاخ
الاحمر والابيض **طراز الكحل** يؤخذ من ورقة ويجعل وهو غرض في احتل
من هذا الكاخ **طراز الكحل** يؤخذ من النخوة او قيتين فيدق ويخلو **طراز**
فيما احتل من الكاخ الاحمر والابيض وكذلك الالبسوت **طراز** ان كل ما اردت
ان تجعل في هذا الكاخ الاحمر من اصناف البقول والرياحين والابازير والعطير
فاجعل على مثال ما تقدم ذكره سوا وان احتل ان يدق فليدق وما كان منه
يؤدق فليؤخذ اطرافه ويجعل فيما يعجزه من الكاخ الاحمر والابيض وكذلك كاخ
السمن وكاخ الجبن وكاخ البصل وكاخ الثوم وغير ذلك من اصناف المأكولات
فانهم **طراز الكحل** يجعل عيون الراس في كون

منه

فما وجد وليف عليه خرقه من خيش وينصح بالماكل ايست عدة ايام فانه
يمتد ويبيض وتقل خرقته ويسرع الخلاله في المعده **طراز الكحل** يؤخذ من الشل
جزء ومن السفرجل ومن التفاح الشامي جزء ومن النرج نصف جزء فيقطع
ويجعل في اناء ويذره عليه كف ملح ويؤخذ من الحنظل الحنطة الحامض ويمر بالماء ويطرح
عليه ويحرك في كل يوم مرتين ويطرح عليه كف رازياخ يا بسجج
طراز الكحل يؤخذ زيتون اسود واخضر والاسود اجود فيجعل في برنيه
ويجعل عليه ملح وصعتر ويجمر بالزيت ويرفع الى وقت الحاجة اليها ان شاء الله تعالى
طراز الكحل يؤخذ الزيتون الطيب الممكن اكله فيفص من نواه ثم يدق
الثوم بعد ما يظهر فيه طعمه ثم يقشر الجوز السليم من الحفص ويدق باعما ويفرك
بهما جميعاً فركاً جيداً الى ان يخالطه ويمجد الى الشيرك الطري الجيد فيقبل عليه
منه جزء واصالحا وبعاد فركه ثم يقشر له اللوز السليم من المرارة ويبين الوانها
ويزين به ويذره عليه شيا يسير امن السمسم والشحاق المدقوق المخلو **طراز الكحل**
ويكيس في سندانه او باطية ويرفع ان شاء الله تعالى ويكثر شربه في نواحيه في الطيبة

والسائل في معرفة صفات الحار والبارد

امنع بسلة قضبان انك وقد جفت جوانها الجائحات اشطار
 فيها سحابة انواع مصفوفة حجر وصفر وما فيها ايكاد
 فبين كاخ طرخون بزهرته وكاخ اجرفيها وقبصار
 اعطته شمس الضحى لونا فيا به كانه من صبا الشمس فيا رد
 له رواج ترناح البقوس لها كانه في المسك عطرا
 فبين كاخ مرزجوش قايكه من الفزقل نوع منه سخنا
 وكاخ الدار صيني ليس له في الطعم شبيه ولا في تقديمه لوعار
 وكاخ المسك نوح في تشبهه حريف في طعمه والريح مرقط
 وكاخ الصعتر الغض الحني له لون حكاة لدينا المسك والفشار
 وكاخ التومر كما ان بصوت به ابعثت عطر النابا لاملار
 كان زيتونها فينا ظلام دجى في الجنب منه من المفقور اسفاد
 اذا ناملت ما فيها من بصل كانه بين حشوة سار
 وشلم مستدير القد خالطه طعم من الخش قد جادته انطار
 كان ابيضته واحمره دراهم صفقت فيها ديتار
 في كل ناحية منها يلوح لنا بجزالينا كمن الغر مطار
 كانه زهرة البستان قايها بدر وشمس واطلام وانوار
 يوخد قلة من الفلال التي تزل فيا السمل الصغار الذي مثل الدر
 ويغار الجراد وقد احكم ملحة ويسمى الرينشا فيفرغ على غراب من اسفل جميع القله
 ويكون تحت الغراب اجانة خضرا فاذا اسال ماوه جفف في الظل ثم يشق جيدلا
 ويأخذ من جوده وعيدانه وما خالطه من غيره ثم يلقى الرينشا في حجر ويسحق ويجمع

ثم يلقى

ثم يلقى فيه عشر تفاحات شامية مقشر ووزن عشرين درهما صغتر ينطى يابس الحاد
 سحقه مع ذلك ويجعل فيه زيت صالح ويعجن به عجنا ثم يجعل ذلك كله في الزيتنا ويصير
 رطل ينيد غسل ويترك جيذا ويجعل في ثلاث براني فيبلغ في واحدة اوقية الجزان
 مذقوق وفي اخرى اوقية كرويا ونصف اوقية رازياخ مذقوقا ويترك الاخرى
 سادجة فيكون ذلك ثلاثة اصناف ويفعل بالصنفا كذلك ويطبخ فيها حبة
 وصعتر وكون ورازياخ وتفاح شامى وسفرجل وتجن زيت ويرفع ان شاء الله تعالى
مثل السندباد يوخد السمل الصغار فيبقى ويعسل غسلة واحدة ويطبخ
 من الملح قدر ربعة ويجعل في موضع يناله حر الهواء ولا يكون في الشمس ثم يطبخ عليه
 كف صغتر يابس ومثله اخذ ان سترخص ويرفع ان شاء الله تعالى
 يوخد الجراد عند صيده يبقى من الميت ويخفق في الماء والمخ وهو حي فاذا الخفق
 ومات طوخ في اناء واسع ودق من الكسفرة اليابسة والرازياخ والاعندان
 بقدر الحاجة اليه وطوخ في الاناء سافا من جراد وسافا من اوزار وتكون من الملح
 في خلال ذلك على قدر الحاجة الى الاوزار والمخ ويترك الماء الذي خسر الجراد فيه حتى يصفوا
 ويرد عليه الماء شيئا فشيئا حتى يستوفيه وتطبخ الحبة والجزان في اناء هو ابيض
 ويصير عليه حتى يطيب ويؤكل ان شاء الله تعالى
 لماخذلينا الجراد الفايرو وجمعت منه بنا عساكرو فبابرة وليس على عساكر

قواعد ابواها بواير مخروفة او اسطها صوامر **كانا الفخاذه من اهر**
 كانا اذ قانها خناجر **كانا احدا قانها النواظر** **ذرع** **عذ ابها الكراف**
 ترنا به والمستعيد ثاب **فما لك محترم** **وذا شر** **واق** **مقتنض** **وطاير**
 مثل هذا ردت الدواير **والحين قد جره الجراير** **صفة الحنطة**
 يوزن الف تحبطن انصافا د شيشا ويشف وينظف حتى لا يبقى فيه شيء من الخالة
 ولا من الدقاق ويجن با حار على قدر الحاجة من قليل وكثير ويجعل فيه شيء يسير من خمير
 ويجعل في اجانه ويشمس بالتهاب ويغطي باللبل ستة ايام او اكثر حتى تشد حرخته
 ثم تجمع له البقول كلها ويطعمها صغارا **اصغارا** **غير الهندي** **والجرجير** فانه لا
 يقطع فيه وتكثر من كرات البقل والكزبرة الرطبة والسذاب فان اجبت
 ان تلغ في بصل مدور **اصغارا** **ومقطعا** **حار** **وبادجائا** **وقرعا** **وكونيا**
 فافعله ذلك فانه يحى غايته من الغايات **واجعل فيه بعد ذلك خوخ الدب** **هو**
والاجاض **الصغار** **الحامض** **وما الحصرم** **جيدا** **له** **والعجنه** **بالجميع** **عجنا** **جيدا**
 واتركه في الشمس خمسة ايام ثم قرصه وحفقه فاذا جفقه في خيط على معنى الخلق
 وعلقه ومن اراد ان يجعل مكان الماء لبنا حامضا **ايضا** **فعل** **ولا يلغ فيه شيئا**
 من البقول الا النعنع والكرفس **بوخذ من الحنطة كبرا**
 فيقشر ويبلى صلفا **اذ عينا** **ثم يحفف بعد ذلك** **ومجش** **اخرى** **ثم يوزن** **شي**

شكة

الحص

من الحص مع دقاق تلك الحنطة فيجربه ويعجن الجميع ويجعل في الشمس خمسة عشر يوما
 وكما نشف صبة عليه من الرايب الشديد للموضنة ما يكفيه ويخرج عليه قليل من ملح في
 وقت تجبره ثم يوزن البقول النعنع والكرفس الفارسي والبقلة الحضا والسذاب والكرفس
 الرطبة وقرط وهو كرات البقل فيقطع صغارا ويجلط فيه خلطا جيدا **لويقر**
 اقواما ويجعل في الشمس من اجب ان يجعل فيه ما حصرم من غير ان يجعل فيه ثوبا
 فليعمل من اجب ان يجعل فيه ما حصرم من غير ان يجعل فيه لبنا فعل ذلك ان شئت الله على
الحامض **الصغار** **الحامض** **وما الحصرم** **جيدا** **له** **والعجنه** **بالجميع** **عجنا** **جيدا**
 واتركه في الشمس خمسة ايام ثم قرصه وحفقه فاذا جفقه في خيط على معنى الخلق
 وعلقه ومن اراد ان يجعل مكان الماء لبنا حامضا **ايضا** **فعل** **ولا يلغ فيه شيئا**
 من البقول الا النعنع والكرفس **بوخذ من الحنطة كبرا**
 فيقشر ويبلى صلفا **اذ عينا** **ثم يحفف بعد ذلك** **ومجش** **اخرى** **ثم يوزن** **شي**

اخرج منه وقدم في جام ان شاء الله تعالى **فصل في علاج الجذام** يؤخذ العجل ويذبح ويقتل بجلده
ويغسل بالماء غسلا جيدا ثم يغلى له خل ويطرح فيه الدم المفصل ويغلى حتى ينضج ويخرج
الى ما بارد ويؤخذ قطعة قطعة وينظف من الشعر ويترك على الطبق حتى يصفى او يؤخذ
الخل الحيد ويصب جفته ويطرح فيه خولجان ومحرونة ودارصيني وصعتر وكرفس
وسفرجل وآنزنج وحببة السوداء وملح ويطرح الدم فيه ويبيت فيه ليلة ويجعل في براني
زجاج او غضا فاذا اردت اكلها اخرجته في جام وزين بزعفران وحببة السوداء
فصل في علاج الجذام يمشط الجذري ويحك حكا جيدا حتى لا يبقى عليه شئ من الوحش
ويشق من الفض والوركين حتى يصير مبسوطا ويشق الفخذين من باطنهما الى الجذير
ويصبت في قدر كبيرة واسعة عشرة ارطال خل عرايبض مبيض بالذائق ويصب
الخل من الماء يغمر ويزن فيه الجذري ويوقد تحته حتى ينضج فاذا انضج
واغسله بالماء والملح الا ندراني ثم يخرجوه وتشره على خوان وتبسط تحته وفوقه
خام القطن الخليط النظيف وتكبسه بشئ حتى يصير مبسوطا ويكون قد نزع عنه
الطعام كلها قبل ان يصير تحت الكبس ويكون قد هبت له صباغا فجعل مبيض من الليل

يصنع

يصنعوا الجذان وكرفس وسذاب ويلقى فيه الجذري ويلقى فيه محرونة وورق
الآنزنج ويغلى له سكرجات فيها جبن واخرى زيتون واخرى صباغ بما لا يضر
واخرى جبن زمان وخردل وزنجبيل وفلفل وملح واخرى محشي واخرى فيها صعتر
منقاه يغرس على طبق كبير بمقدار وكرفس ويقول خراسانية من كل لون يصير
الهلام في وسطه ويهيا له عشرة الوان بزملاورد من جوز مرثا ومن آنزنج مرثا
ومن قرع مرثا يقطع منها ويصير حوله ويقدم كاللبنستان ويكون معه شراخ منيرة
ان شاء الله تعالى **باب الثاني في علاج البوارق**
الوان من الوحش والاضان باودة من ارنب مشوي يؤخذ لحم ارنب مشوي فيقطع مثل السمسم ويصيره في غضارة ويؤخذ خل ومرى
ويخرج باعندال ويطرح عليه ويزن اربعين محرونة ووزن دبايق الجذان ووزن
دزهم كرويا ووزن دزهمين سدابا مقطعا وكذلك ابرانا وقيتن وزيتون وفسون
وزن اربعة دراهم وسكر ابيض ووزن خمسة دراهم واجعل في المرق بماء
فاذا اردت تقديمها فاطرح البصلتين وقدمها ان شاء الله تعالى **ان لحم ارنب**

من اخف اللحوم اعني الوحش وله خاصية في تقوية الماء والطبيخ فيها كثر
 اسفل والوانها في الطبيخ الزار باح والمحشى والشرائح الباردة والزار باح
باردة اخرى يتخذ من لحوم الوحش ولحم الجذ ابوخذ او قيتان من زبيب مسحق
 مصفى قد استخرج ذلك بما جب رمان ويلقى في ذلك شئ من ثوم قد سحق بوزن درهم
 سداب ثم يؤخذ الشرايح المتخذ من المتون والكشمارج وما استبد ذلك من الطيب
 نحو من ذلك فيجعل في قدر ويصب عليه من الماء نحو اوقيتين ومن الزيت ربع رطل ومن الملح
 ووزن درهم ويصب على الجمر ثم يدبر مثل تدبير الطباهاجات حتى يبيض ويصب القدر
 نحو ربع رطل مري ويبرز بوزن درهم فلفل ومثله دارصيني ويرفع عن النار
 ويصفى فيها حين ترفع وهي تخلى الخردل المحمون بالزيت والمجربان والسذاب
 ويصفى في غصارة ويوكل حاراً او بارداً ان شا الله تعالى **وصف سداب** **وصف سداب**
 يؤخذ اللحم الاحمر فيشرح تسترخا رقيقاً ثم تنثر عليه الملح ويؤخذ من قلى يثقف فيجعل على
 النار بآلة من حديد ثم يطبخ اللحم عليه ويقلب من جنب الى جنب حتى يبيض فينقل
 هو الكتاب من الخالص بعينه **وصف سداب** **وصف سداب** يؤخذ من لحم البقر

من الخرد

من الخرد ولا يلقى فيه شئ ثم يطبخه بالماء حتى اذا انضج فاجزجه من القدر ثم تضعه
 ما فانزله ثم خذ عشرين جونة فقشرها ثم اغتها في الهاون واسحقها سحقاً ناعماً
 ثم رش على الجوز وانت تستحقه قليلاً من خل واجعل معه طاقيتين من سداب
 وشيا من ملح واجعله خاتراً في جام تطيف ثم رش عليه ما كانح وصبت عليه
 المسحوق وقطر عليه زيتاً فانيغاً ثم خذ بيضاً مسلوفاً وقطعه ارباعاً وزيتاً
 وانثر عليه شيا من سداب وزيتاً يثقل وقربه **وصف سداب** **وصف سداب**
 تاخذ من لحم المتن من البقر فتسلقه بالماء والملح فاذا فرغت منه فقطعه **وصف سداب**
 كباداً ثم تحشى زاساً من بصل صمغ فاطرحها في البرمة ايضاً واجعل فيه
 من خل وما كانح ثم انثر الثور وضعها فيه فاذا انضج فقطع عليه سداباً وكر
وصف سداب **وصف سداب** يؤخذ المتن وكحم الخرد فيقطع قطعاً
 كباداً او يغيره بالسكين ويجشى مكان كل غزله لونه مشرقه وفسق وان
 ان تجعل في بعض قوتاً ويطلع بخل خمر وملح وكرفس وسداب وورق الاقحاح
 ودارصيني وخولجان وكزبرة يابسة وفلفل وتخرج من المرق فينثر ويعتبر

وطلع كاللؤلؤ في سموط الجيد مكنونه • وخل ترعف الاناف منه وهي مجنونه •
 وبادجنان بوران به نفسك مغنونه • وهليون وعندي بك تستعذب هليونته •
 ولون نجه في الدهن والسكندرية • وعندي لك د شتيجه مطبوخ وفتينه •
 وسلق ضمت وعدت بالوصل عنه عطفه • له شدة الفاظ في الحاطه لينة •
 وقرى يغنيك الحونا غير مكنونه • الايامن محزون ناي عن دار مجزونه •
 بما عذرك في ان لا ترى من سكر طينه **الباب الثالث في الامور**
في صفة الصلابة والواعية والحرارة وطبائع انواع الصلابة
 مختلفة وكل يميل الى ما ياله ويعرفه **الماء** ان كل ثقل يوصل مصلوفا وليس
 كل ما يوصل مصلوفا يوصل نيا والشرابات تختلف باختلاف الطبائع **فان**
 اردت ان تخلق صليقا كائنا ما كان فاعلى الماء غليبا ناجيدا • وتباع في غليانه
 وينقا الصليق ما كان ويربط بما فات او يطرح في الماء وهو يغلي ويكون
 المايحى ويفضل عنه ولان النار حامية ولا ينقص من النار اذ اطرحت
 البقور في الماء **المايع** في الوتر ويغطي راس القدر بغطا ايل يصغر ولا يزد عليه

مبارد

ما بارد بعد غليانه فان ذلك يبقه ثم تخرج من الماء ويصفى في الحام فان كان
 هليوننا وجنحلا طيب بالزيت والمرى وان كان كراشا او جزرا او غير ذلك
 من انواع الصلابة طيب بما قد ابتنا في باب البوارد من البقور
انواع الصلابة في الماء الهليون • القنيط •
 الجنجل • اللوبيا • اليمانية • الكرات • العطف • الحوسنة •
 السلق • الكرن • الجزر • السلق • الزاينج • اصل السلق •
 القترع • البادجنان • **الصلابة في الماء** الهليون • ولا يباع
كان يستعمله المارة وابن الهدي الهليون ولا يباع
 في نجه ويوصل بزيت ومرى وتأخذ ماوه فتجعل فيه شيئا من غسل غل
 رطبة وسدان تشد باقة بخوصة فاذا انضج اخرج من القدر وجعل فيه شي من
 ايسون وفلفل ويغلى ثم يرد ويروق ويشرب منه بعسل او بطلي
لنا رماح في اعاليها اود متشققات الجسم
 قلاكمسك مستحشبات ليس من عتلا طارد ووشن المايع في سدر
 مكسوة من صنعة الفرد الصد

منتصبات في الفداح كالحمد ثوب من السندس من فوق برد قد شربت
 لون متفقد كأنها مزوجة حرة حدة قد فرصت حمرته كف حرك في الخاطنة
 حرة قد تحدد كأنها في حن جام اذ برد منضدات كنف صيد الزرد
 نساج الحجد حشما متبضد كأنها مطروف خر قد مهد لو أنها تبقى على
 طول الامد كانت نصوصا الخوايم للبرد من فوقها مري عليها يطرد
 بجول في جانبها حرز ومد مكسوة من زيتها ثوب زبد كأنه من فوقه حين
 لبك شيبا كابدوا حين قد تشدد فلوراها عابدا او مجتهدا فطرما
 يستريحها وسجد **الباب الرابع والاربعون في وصف**
الاسلافات من طراف الجرد او طراف اول من عمل الملقى بن
 الجدي ابو اسير عبد الله بن شمير وكان المامون يتخذ من اسم ما يكون من الجرد
وصفه يوخذ اطراف جدي ورأسه وكبد فينطف ويبلغ في قدر ويصب عليه
 ما يترقاذا اعلى بنية ترغت رغوته وطرحت معه سلقا وجزرا ثم طرحت
 عليه مالحا فاذا دارب البفح البفت عليه عيش بيضات فاذا انتهى منها اخرجته

بورد

بوردته وقشرته من قشر الاعا ونخذته في جام كبير او طيفوريه وتقطع عليها
 رقيقا ويصير الرأس في وسطه الطبق بعد ان يخرج دماغه وتخلل غطامه ونا
 الكبد فندقه وارضفم بالزعفران وتاخذ الجوز فندقه وتسقيه شيئا من قشور ونا
 البصر فتل الصفرة على حدة وتاخذ الجوز فندقه وتصبه شيئا بللحدا وتعمل
 خردلا في سكرجه كبيره وتقدمه الى الطيفوريه التي فيها الرأس وتصبه على الرأس
 ورضع عليه شيئا من زيت طيب وتعمل من ذلك الجوز ساقا ومن السلق ساقا ومن الكبد
 ساقا حتى يصير ارتفاع الطعام اربع اصابع وليكن عندك سداب تقطع تطله
 به ومن الكبد وتغسلها بما امكك بحبر من وساق ولوز وغير ذلك وتصب عليها
 زيت الما وتقدمها ان شاء الله تعالى **صفحة ثلثون واربعة في وصف**
اسلاف الامان في طراف الجرد تاخذ من اسلاف الجدي والاربعه وترقبته واطرافه
 فتعمل ذلك قدر وتلقى مع ذلك الحما وكف خضرا واعوا وشدة وتصب عليه زيتا
 وما ويوضع على النار حتى يفرغ ثم تجعل في تصفية جديت كبد وتغسلها في الماء
 على الخردل وتعمل في ذلك بعض المرق التي يبيعونها وتعمل في ذلك ما يشاء

صلصة يسلق راس الجدي واكلارعه واطرافه ويطبخ
 بالما البارد ثم يخل الراس بعد ان يخلع فكيته ولسانه في وسط حمام ويقطع اللسان
 وما على الجبين من اللحم والاطراف والرقبة على قدر لينة لينة ويفرش في الحمام حول الراس
 ويجعل معه عسل الجسلق ويؤخذ برغوة خرد كقد عمل خرد له يخفض اللبن الحامض
 مكان الماء فيضرب في تلك البرغوة سكر طبرزد ويخلط معها لبن تخين حامض ^{يصب}
 ذلك على الصلقة ويصب عليها زيتا ويقطع عليها سدان ومح بيض ويقدم ^{الله}
صلصة اخرى يؤخذ من اللوز المصقول من قشويه خمسون لوزة فينقع دهنها ويطبخها
 وتضرب برغوة خردل وخل وسكر طبرزد ويؤخذ صلقة الجدي المعمول
 على ما وصفت في الصلقة الفارسية ويجعل مع ذلك عسل الجسلق ^{عليه} ويصب ^{تعالى}
 الخردل المضروب بالخل واللوز والسكر ويصب على ذلك ويقطع عليه البيض ويقدم ^{الله}
صلصة اخرى يسلق البكر صلقة خفيفة ثم يقطع صفار او يطبخ عليها
 السمك الخمر مع ملح على ثلثي ذلك وافر ويصب عليها زيت ويقطع عليها الابرار اللطيفة
 وكذلك البيض المقطع العزول ومفرند على حدة وبياضه على حدة بعينه مع خضرة

الابزار الرطب على حدة ويعمل ايضا من اضلاع سلق مصلوق مشقق ^{فنه}
صلصة اخرى يؤخذ راس الجدي واكلارعه فينظف ويلقى في قدر زليفة ^{يصب}
 فيها ماء وحمص مقشر ويلقى الراس والاكلارعه وشيا من ملح ويطبخ حتى ينضج ^{يخرج}
 شي من صوته فارسي فاذا اردت بان تعرفه فاجعل معه خردة وقدمه ان ^{الله}
لاني الصلقة الكابتة عندى هذا ك الله جدي بارد وصالقة ^{يصب}
 بعده ويوارد مما يتجدد من لطافة واحدن تبيد الحسن ولا يبد ^{يصب}
 في قدر الصلقة اجسام من وحن جسم واحد فمن الوان لطاف كلما فنه من
 لون علينا واردي ويبيد دني في الزجاج مؤرد ^{يصب}
 وخبيصة معقودة عسلية اعيت مجاذيها وكل العاقد فانع صبا حار
 واثنا متفلا كما تشاهد كلما انا شاهد ^{الله}
 عندنا جدي عداه لنا مريض رواه الجين غدار احلم الطاهي صلقة واجاد
 الشئ ادخند ^{الله} فاشكر الجدي مخند يا فاضل من كبد فلذ ^{الله}
 منته والعص والفخذ ويبيد ان قف به قد مضى شهران مدني

الباب الثاني في علاج البثور والبرص
وعلاجه من اطراف الاطوار الباردة
 يؤخذ البارد بخان فيصلى حتى ينضج ثم يخرج من الماء الحار ويطرح
 ما بارد ويؤخذ قدر صغير ويؤخذ شي من بصل وازرار رطب مقطع ويغلى
 بالزيت واماخذ خلاص مر يا وبنيا وكرويا ودار صيني فتخلطه وتطرحه في
 البصل المقلو واماخذ البارد بخان فتقطع اقماعه وتصب الخل والجوارح فوقه و
 عليه شي من زيت ويؤكل ان شاء الله تعالى **ادوية اخرى**
 يؤخذ البارد بخان فتخلطه وتقطع صغارا وتؤخذ الجوز قد قف و
 في اناء ويطرح عليه ملح وتجننه خل وتلصقه في طيفورية وتخره بزيت
 على النار حتى يدخن وتقلعه من الطيفورية كالقرص فينقلبه من الجانبين حتى
 يدخن وتذيقه شي من ملح وكرويا فان احسنت ان تلغى عليه بصل او فلفل
 وصية له زيتا وورده **ادوية اخرى**
 وتقطع صغارا وتؤخذ جاما فيصلى فيه شي من خل وسكر ابيض ولو زندق

وزعفران

وزعفران وكرويا ودار صيني واماخذ البارد بخان والبصل المقلو فتطرحه عليه
 زيتا وتقدمه ان شاء الله تعالى **ادوية اخرى**
 وتقطع اقماعه ويكون في ماء ملح ثم تؤخذ قدر صغير فيصب فيها زيت او شيرج وبلغى البارد
 فيها ويغلى حتى ينضج ثم يرش عليه مري وفلفل وكرويا وتقطع عليه ورق سداب وتقدم ان شاء الله
ادوية اخرى يؤخذ البارد بخان الصغار فيشتق السكين طولا ويقطع
 وبلغى في ماء ملح ثم يؤخذ قدر صغيره فيصب فيها زيت طيب وشيرج مخاوطين جميعا
 حتى اذا احسب التي البارد بخان في القدر وابتدع فاذا انضج يرش عليه مري والقي فيه
 دار صيني ونولجان صحاح وطاقات سداب ثم اخوجه الى طام ودق له عشر حبات
 والتمها عليه وهو طار وغه بسدل حتى يورخ الجوز دهنه ثم صب على وجهه شي من
 الكرات رطب مقلو بزيت وفيه كزبرة رطبه وسداب وتقدمه ان شاء الله تعالى
ادوية اخرى يؤخذ البارد بخان في اخر السنة وتقطع اقماعه ويصلى بالخل
 ينضج ثم يخرج ويغسل في ناعية ثم يمد الى البصل المقلو فيقطع صغارا
 مع كزبرة رطبة وسداب وكرويا بالزيت الكثير قليلا جيدا حتى يحمى ثم يصب

الحل ويطرح فيه الابواب ويصف البادخان في براني ونصب عليه الخل الذي فيه
المفلوحتي يغموه ويرفع فانه يقيم سنة لا يتغير فاذا احتيج الى اكله اخرج في جام
وقطع عليه سذاب وقدمه **في البادخان**

يغاثني على الابديج جهلا ولست بمقل عنه الطبيب
فان خالفني بها اليه فقلت له كما انك احببت طفت به تعارضني رقيب
حان ضمه شيخ عليه **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب
فليس يغاثه الاغني **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب
ثم يخذ بصل وازار طب وسذاب فيقطع ويغلي بالزيت قليلا جيدا لو رصبت عليه مري
وخل ودارصيني وفلفل وخولجان وكزبرة وكرويا ونرجيل وسبل وقرفل مدقوق
جميعه ويغلي بالخل والمري والابواب عليه جيدا ثم يصب على الجزر في جام ويقطع على وجهه
سذاب ويقرّب ان شاء الله تعالى **في البادخان**

ودنا من عتيق ونثر في اناء من رقة مادي مري
هن مجموعة به يتلاين تلالا العتيق من فوقه

فتراهن

فتراهن في الاناء باوزات باقوان ما بين نظم ونثر ولها من افادى العطر
فوتها من لا لي وكين قطع فقلت بلر وشذ **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب
وكان السذاب اذ نثره **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب

ثم يفتش من قشره ويجعل في جام ويصليه مري وخل قد اغليا بما يصل الرطب وطرح
فيها كسفرة يابسة وكون ودارصيني وسبل وقرفل وكرويا وقمع على وجهها كرويا
وقدما ان شاء الله تعالى **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب
فيقصر ويصلق ثم يفتش من قشره ويجعل في جام ويوخذ له من رعوة الخردل المحلاه
وشي من مري يسير ومثل ربع الخردل سلجين ويصب على الباقي ويقطع على وجهه
وسذاب وطرخون وصعتر طب ويدق له دارصيني ونرجيل وسبل وقرفل وكرويا

ويصليه نري لطيب **في البادخان** في الابواب طعم الرقيق جاذبه الجيب
ويصلق ويقتش ويدق في الهاون مع ورق سلق منسلوق ايضا ويدق معه **في البادخان**
وجوز ولوز ثم يخرج من الهاون ويغلي مقل يدغن الشيوخ ونريته مخلوطين مع بياض

ثم يطرح فيه فلفل وقرنفل وسنبل ودارصيني وكسفره وكمون ومري وهو في القلي
ثم تخرجه الى حمام فيجعل فيه ثم يصف على وجهه لوز مقشر مثل النجوم وتصف بعضهما
بزعفران وتخلط له الحردل وتقدم معه ان شاء الله تعالى **وفي الخرج في الباني**
وفي النور في قوايد وبأفلا حسن المجرد مسك النزي
شمد البني غصن ندي دى دوتق يكحل عين الارمد ورقه تشفى اوان المكدم
وموقع يبرد من حر الصدي ريان من نوال الشمال الاجود كالعقد الا انه لم يعقد
او كالفضوض في الك الحردل او كينات اللولو المنضد في طي اضداف من الزبرجد
جنى يوم لم يؤخر يغد ولم يتقل من يد الى يد اجملا من الاعفا عقب الشمد
ومن وفا خلة بموعد ومن امان في قواد مرعد باكرته والطير لم تغرد
والشمد مثل الفضل المجرد في عصبية من ولد المويد من كل غطريف خضم اصيد
وفي الخرج في قوايد موزير بكل ملك مزيدي حتى وردناه ايق المور
بطية رياه اليه نمدوي لشد ما اغنى عن الفزود ما طمته لك ابدى الاعيد
ثم دعونا بخز الاعداد فما من صنف لم يصود بغزوة كحد المور

مختار

يختار حسن غنا معتدل اتمع بها من غدوة لمعتد **في الخرج في الباني**
في الخرج في الباني هي القزع واصول السلق
واضلاع السلق وورق السلق والعنصوله والرجله ايما اخذته
وصلقتة وقطعته وجعلته في اناء وغمرته بالشبواز الطيب العذب ومنجته
بالخردل المدقوق والزيت المعنصول كان طيبا **في الخرج في الباني**
في الخرج في الباني المورج الباني
علمها دولات بوخذ السلق فيصلق ورقه ثم يجمر من الماء ويدق معه
ابزار طب وسذاب وكف باقلى مصلوق فيدق فيه حتى يصير ارباعا ثم يطرح
ملح وكزبره بابسه وفلفل ودارصيني وخولجان وكمون جميعه مدقوق ثم يوحط
ببياض البصل مع خضرته وان كان رطبا كان اجود ويقلى في القلي بالزيت
الطيب ثم يلقى عليه في القلي السلق المدقوق بما فيه ثم يخرج من القلي الى حمام
ويقطع عليه سذاب ويقام ان شاء الله تعالى
لوان احلها الحكة المملحة وهي توكل بالملح الجريش والخلفل والاشوا الحارة

المملوكة مقشّر وهي حادة تجعل في قصعة وتوضع بغير ويدر عليها ملح جرش
ويوضع معها وهي حادة ويدر عليها الفلفل ويخلط ويؤكل **باب الحارث**
يستعمل الدهقان ودولات فانه كان ياخذ الكماة بعد غسلها وتغشيتها
فيجعلها في قدر فخار ضيقة الرأس فان لم تكن قدر فكلو زجدي ويصب عليها
من الزيت الطيب وحايتها من الملح والمرى ويطرح فيها صعدت يابس او رطب
وبوشبج هنوي وتطبخ اثمها وتدفعها في نار التور ساعة فاذا علمت انها قد
نضجت اخرجتها وقدمتها ناكل طعاما طيبا ان شاء الله تعالى **باب الحارث**
الطيفة فيما جعلت من الطعام والوان طابت فيه وهي توكل شواء وكما باو في
الوان الطيب وفي اجواف الجذرا والخفاف وفي العجج ومقلو ان يبصل ويازير
ومري ومقلوه نوزان بزيت وفلفل ومري فانها غايّة من الغايات وفي السفايد
كوزناج وفي النار مدفونات وكزين ودارصيني وتبسط مثل الاقراص مدقرا
رقاق ثم يمد الى القلي فيصب فيها وتسلية في ينجح ثم يخرج الى جام وتجعل معه
من اللوبية المملوكة مدقورة بالكف على قصعة الاكرو فيجعل بين الاقراص حتى

يقدم

يقدم ويؤكل الجميع بالحرد **باب الحارث** **باب الحارث** **باب الحارث** **باب الحارث**
وتعصرها من الماء وتجعلها في غصارة وتغشيتها بالحرد المحلى والخل الحذب الزيت
الطيب اخرج اسوا ويدر عليها الجوز الكثير مدقورا ويقطع عليه كرفس وسداب ويقدم
ان شاء الله تعالى **باب الحارث** **باب الحارث** **باب الحارث** **باب الحارث**
وتجعل في جام ثم يصب عليها ماء السماق او ماء حصرم او البهمن او ان احببت ان تدر السماق
فافعل وقطع عليه سدأبا وصبت عليه زيتا وقربه ان شاء الله تعالى **باب الحارث**
باب الحارث **باب الحارث** **باب الحارث** **باب الحارث**
تطبخا ويوضع في قدره تطبخه ويقطع عليه من البصل الرطب مثليه وباقة من كرفس
وسداب رطب ويصب عليه كف ما حتى اذا نضج صبت عليه خلاطيا حتى يرضيك
طعمه ومثله مري طيب واطرح فيه من اليازير اليابسة كزبر مدقورة واتركه
ساعة فاذا اردت انزلها عن النار وشئت على وجهها شيئا من يدي غيب
وانزلها واغرفها وقطع عليها سدأبا وقدمها ان شاء الله تعالى **باب الحارث**
وهو القبار يؤخذ القبار يري فينقاؤه ثم يترك في ظل ثلاثة ايام حتى

يذبل ثم يؤخذ الملح الخلو فيدق ويؤخذ الفنا بربى فيجعل في جفنه ويدبر عليها
 الملح ويترك به حتى تراه قد انغزل وسال منه ما فاذا رايت ذلك فاعصره من
 الماء واعمد الى حب فاجعل فيه من الفنا بربى سنافا وذر عليه شيئا من ملح مدقوق
 وشتبا كثيرا من كزبر يابسة مدقوقة ايضا انصافا واعزله فاذا احتجت الى
 اكله اخرجت منه في جام وصبت عليه خلا وزيتا واكلته وهذا مقهور ^{النصارى}
 في القوم **مؤامرة زيتنا عليها ايها** يؤخذ عرس مقشر منقا
 فيدق ناعما ثم يلقى عليه من الملح ما يحتاج اليه ويصب عليه ماء ويترك يوما وليلة
 ويلطخ منه على الرقاق ويجعل معه زيت وصعتر فلا ينكر احد انه زيتا ^{البرص}
حماة من غير علكها ايها يؤخذ الحبة الخضراء الحديثة فتدق مثل ^{البرص}
 حتى لا يبقى من اللحم شيء ثم تقطع فجلا صغارا ثم يدق معه دقانا عمو ويدق في
 وشي من ملح يغسل به ما يحتاج اليه ويرفع في جره ويوكل عند الحاجة اليه ^{بالله}
الاسود يؤخذ جوز الهند فيقشر عن قشره الاسود ^{تقشير}
 حسنا ثم يخرط بالسكين ويصير في اناء في ادير عليه الماء ويمر باليد مرسا

شديد

شديد حتى اذا دقته فرايته مثل اللبن فاعصر عصره اشديدا والفه فيه ^{صفه}
 فانك تجده لبنا خائرا كثيرا الدسم واجعله في اناء وغه قليلا كما تغير اللبن حتى يصير
 حامضا **اللب من غير لبن** يؤخذ شنداج فيدق دقانا عمو
 ويصير عليه ماء وامرسة مرسا شديدا ثم صفه بمخل شعير ثم تحرقه رقيقة ثم
 اجعله في قدر والبنق الفدر والطبخه بنا دليته حتى يتعول ثم برده ليلتين
 ماؤه فيحترق ثم اخذه تجده لبنا لا ينكره احد **عجوة من غير لبن**
 تاخذ حمضا فتصلوه حتى يصير مثل الملح واصلق بصلا ودقه معه وصبا عليه
 شيئا من زيت ومرى وكزبر وفلفل وما اصنع ثم الفه في مقلى وافله بزيت حتى ينضج
 ان شاء الله تعالى **الحام من غير لبن** يؤخذ كوكب فيدق
 وينخل وكذلك زبيب تر وع النوار ويؤخذ سنبل وقرنفل وكرن من كل واحد ^{ضعف}
 اوقيه ودار صيني اوقيه واربعه مثاقيل قرنفل وكرن وفلفل اوقيه يدق كله
 وينخل ويخلط الجميع اجعل وخل وشي من مرى
 يؤخذ حماض الاترج فينقا ويدق او منقش من قشره ويستحق ويخلط به ومن اجبت

الباب السابع والاربعون في عمل الخل والزيت
في التزويد والخبز الفتوت **سنة** **خل زيت** **يؤخذ جام**
ويؤخذ من خل خمر ثلث رطل فيجعل في قدح ويجعل معه قطعة ثلج وماء ويجرك البتلج في الخل
حتى يذوب ثم يجعل فيه سكر وشي من ملح ثم يجعل في القدح كعك يايسن مخضر يفتح
ويحرك فيه بلخفة ثم يخرج من القدح ويجعل في جام ويصير ما في القدح على ذلك
الكعك ويروي من الزيت ثم يقطع عليه خيار ووزق الصعتر الطري والبنادروج
الطري الحريف وقليل ملح ويقدم ان شئت الله تعالى ويقدم معه فرازج حار **الزيت**
يؤخذ رغيف سميد له حرف فيحرق حرفه بالسكين ثم وجهه ثم ركب عليه
ما حصرم طري وبرده بثلج فاذا روي قلبه حتى يروي ظهره ثم يجعل في جام واسع
ويؤخذ عشرون لوزة مقشرة مسبوقة فيجعل في ذلك الما حصرم ويما ن به ويروي
بالزيت ثم يصبت على الرغيف وينتف عليه صدور الفرازج مشوية ويقطع له خيار
ونعنع وباذروج عليه وينزاد بالثلج **يؤخذ** رغيف سميد فيقطع
ويجعل على مذبوح بزعران ويجعل فيه قطعت سكر ودارسيني والبخزان

وصعتر

وصعتر مدقوق ثم ينتف عليه صدور دجاج ويروي بالزيت فاذا اطعم به قطع
عليه لبخيار ونعنع وباذروج ويجعل فيه قليل ملح وقدم **الزيت**
ويؤخذ خل خمر فيجعل في انا ويصبت عليه السكر المدقوق مثل نصفه وبلغ في شي يسير
من ملح ثم يؤخذ رغيف فيقطع في انا اخر ويصبت عليه ما ويترك ساعة ويصفى الما
عنه ويقطع عليه لبخيار وشي من بياض بصل وجبن خريف ونعنع وطرخون وصعتر
وكرفس وباذروج ويخلط خلطا جيدا ثم يصبت عليه الخل المضروب بالسكر حتى
ويفضل عليه ثم يصبت عليه اوقية زيت معسول ويصف على وجهه خيار مقطوع
مثل الدرهم ويكثر عليه الثلج ويرش عليه باليد شي من جلاب قد مزج بقليل خل فانه
يجي غايته من الغايات **الباب الثامن**
في عمل الخل **يؤخذ** **خل** **يؤخذ** **خل** **يؤخذ** **خل**
ما زى من الوحش احد
كما من البدي ولا سيما الوحش ولم الهر ومن الوحش يولد دائما وهو جيد
معتقنا ومن شج عنه لم يكن يبل والحب شي فيه سرته واكثر من انا
جلده مسوطا مشويا ويجدون فيه طعما من صدور الدجاج وشحم نافع من الخلف

اذا الطخ به ومن فجع الظهر والكليتين العارض من البلغم والرياح الغليظة
 لحم الوحش في الطبخ الماويح والنازيح والطبايح والشرائح المبررات
 سرقة جوار الوحش فصلتها صلقة خفيفة ثم اخرجها ونزرها بالانوار الحريفة
 ونزيتها وتضع عليها شيئا من خل ومزى وغرز فيها اسنانا من قوم مدقوقة في الصفا
 ثم دلاها في الشور حتى تنضج اكل منها طعنا طيبا سريع الانضام نافعا لوج
 الظهر ايد في الماء وكلما اكلت من لحم الوحش بعد المكدة الطرد كان اشرع انضاما
 وانفع في المعلة والثر منفعه واحمد عاقبة ونزعمت العرب ان اول من طرد او
 على الجبل ربيعة بن نزار ولما ركب الفرس ركضه على نغم وحشية فلجأت الى سدة
 فاستقرت بها فوق لها ورجها فرج عنها وتركها **ولم يزل** يولد ما قريبا
 من السوداء ويطمئنها من اطيب ما فيها وتطبخ بالخل حتى تقرب من البضج ثم يغيب عنه ذلك
 لئلا يجد له خل ثاني وربما اكلت حومها نارياج وسمايد واغيب حومها الطبايح
 وشرائح امثله وكلما وافقة للخل من الطبايح والشرائح كان الطيب
 شغل عروق من الحش في صفة صيد الجوار بالشباب وبالسيوف المشبهة بالاهلة

فاما في

فاما في صيد الجوار بالشباب **الان** لما بدأ الصبح فقبل اسفرا وقوس الليل فقبل
 شمرا واذا كنت الزوخ فسيما عطر كاتنا وقد منه عنبر غدت بنا جرد طوير
 الطخ من عين نج زطرا اشرع من لمع البروق حضرا مكسوة من الشمال خبرا
 ابلغها وجونها والاستقرا حتى اذا اما العان عنت سطر اظهرت وقرنت ان تظهورا
 وقال من كان احدا بصرا لمن يليه جردا مستبشرا اما توى اما توى اما توى
 فقص او مشجل وثرا ومطلق لسمه فقصر اومسك احذر به ان يظفر
 وكنت من شد هم منتظرا ما انفذ القدمه او استظهر حتى اذا امكنت ان اقدر
 بقوتهم سيقا ومشي على اقدم المقدار من ناخر من احسن الورد اجاد الصدا
 فلم راينا مستحلا معقرا فكسبا من دمه محصفا ما خضني بل كان للجيش قرا
 وكان فيه شرمي ان اشار الله ما اعمه والقول اصدق النبي فيما اخبر اذا قال
 ان الصيد في جنب الغر لما نضت اناها الخناد من
 ورتق الكواكب فهو ناعش والصبح داح والظلام نابس غدت بنا ضوا امر عايش
 رضوى يا يدي حضرها السابس كانها عواصف ولسن او الجمر منقضة كواش
 اظلا انا تطا به دواش

عواش

يؤخذ من جمر أو زرد لها خواص مثل شبيب شبيب فإش اهله لهما من احسن ش
تومي بها الاعقاب لا المصايط حتى يري الفيل وهو جالس ما الصيد لا ما اراغ الفل
ذكر لحم الطن والحوم الطن تولد دما قريبا من الشواء اغبرانه اقل ضررا من
البقر وطبخه بالماء والملاحمد والكوشنا به منه عجينة جد لو كانت ملول لا عجم
تخارها وهي من الكوشن وهو ما يصل بالمتن ومعناه بالفارسية لحم هذا العضو
والقذير منه الترد لانه يزاد بتفديد ينسأ ولا معنى له في السكاج ولا في الشوا
والطيب شتي فيه كبد والطيب ما اكلت مشوية وشحم الطن تغذواغدا كبر
الطبخ الى صديق له يصنف جلد بباردا وكشايته
من لحم غزال ويساله المصير اليه لياكل معه ذلك
لنا جدي من التزييع ما هو كان العظم يندف تحت جلده
وكشايته من لحم طهي انكبه الجوارح بعد كل
فان لم نانا عجل حيتنا فعا قيك الحيت بطول صده
منه ما يخرج من جمل
والبشرة ويفصل عيارا ويجعل في قدر ويصبت عليه ماء ويخل حتى يشند اللحم ثم يخرج الى

بارد

بارد ويرمي بالماء الاول عنه ويصبر ويعاد الى القدر ويصبت عليه ماء ونريت
ويصل مقطع وصحاح وعود خولجان ودار صيني وباقه شبت وكف ملح ويغلي فاذا
ينفخ جعل فيه الابازير اليابسة مثل الكزبن المدقوقة والفلفل والكون والزنجبيل وهي
على النار فاذا احتيج الى الغرف غرق في طيفرته كبيرة وصف اللحم ونزير ما شبت من
المحاشي وقطع عليه كداب وقدم مع صباغ
شبت من الوحش او من الغنم البشت واصول الاتحاد فيصلق في قدر واسعة قبل
ان يقطع ويرمي بالماء عنه ويطرح فيه اوقية زيت طيب وملح ملح وخولجان ودار
ونزنجبيل وشبت وبياض يصل ويصل صحاح وتقلبه ثم يجعل فيه قبة محشوة من كبر
مدقوق وتنضجه بالنار نفجا جيذا ثم تخرجه الى خوان فتقطعها تغليها حسنا
وتصفه في طيفرته بلا مرقه ولا تزيد في جوانها وتجعل القبة في وسطها
وتفقهها وتدر عليها دار صيني مدقوق وتنضج عليها قليل مري بالكف ويرش
خردلا حريفا ايضا ان يوخد اللحم الرخص فيدق مع بياض البصل
وكزبن وطبه ويدرفيه كزبن يابسة مدقوق مع فلفل ودار صيني ويقطع عليه قليل
لوان تغل مع قليل ارنز وتحشى القبة حشوا سيذا وتجيط بعود وان شبت ان يقطع

فيها من الكبد صفاراً (جداً) فافعل والقها في الماء والمالح **الطبخ**
 يوقد الكرش ويفسل بالماء الحار وينطف وتقطع على قدرها تريد ان تحشوا فيه اللحم
 وتغليه كما وصفته لك اولاً في عمل الفبة فاذا انت القها في الماء والمالح **الطبخ**
 يوقد من بطون الجداً فقط ما امكن وتخرط وتنطف وتغسل **عسلاً**
 تطبق بالمالح والكرفس وتلف على شحم الكلى والترب ثم تقصر وتجعل في قدر ويصب عليها
 غمرها من الماء ويصب فيها زيت طيب وقليل ملح فقط وعود خولجان فقط ويغلي
 ينضج فاذا انضجت اخرجت الى عضارة وصفقت فيها وصبت عليها دارصيني مدقوق
 وتضع عليها من ماء البصل ساعة اخر اخرجها فانها غايمة من الغايات **الطبخ**
 يقطع لحم غزال تقطعها بكراً او يطرح عليه ملح كثير وحمص منقوع وخولجان ودار
 ويطرح عليه عيدان شيت وفلفل وبصل مدور ووصف سكرجه زيت ويغلى بالماء
 ويطنح حتى ينضج ويترساخته يواريزج ويصب عليه ما خرد وما حصرم ويعرف
 ان شانه شالي **الطبخ** يوقد من الجوز جزؤ ومن اللوز جزؤ
 ومن ماء الزبيب المدقوق المزوج بالخل ثلاثة اجزاء (ومن الخردل المعمول الفج جزؤين
 ومن اللوز العتيق جزؤ ومن اجبت ان يعمل فيه سكر) فليعمل نصف جزؤ وما ورد نصف جزؤ

والقز

ويضرب الجميع ويصب على الماء والمالح بعد ان يدبر عليه الدارصيني ومن اجبت ان يعمل
 في سكرجه فعل **الطبخ** يوقد من الجوز جزؤ ومن اللوز جزؤ
 الماء والمالح في الافوا متزلة ليست كطعم مضبرات وسكاج **الطبخ**
 في صنفه حوتها من لحم خذرة وبين اجزائها من لحم ذراع **الطبخ** اذا ما ازديت بين **الطبخ**
 يحتاج قلي اليها انها صفت فيها غدا المنهول محتاج **الطبخ** فضل على كل سكباج وزراج
الطبخ يوقد من الجوز جزؤ ومن اللوز جزؤ **الطبخ** يوقد من الجوز جزؤ ومن اللوز جزؤ
 يطبخ كل رجل منكم اجل ما يحسنه من الطبخ وفرقم في اماكن مختلفة وعلم طبخ
 سكباجا وكان كسرى يسميها ملاحة الطعام وينفق عليها الف درهم في كل يوم
الطبخ اول سكباج اتخذت لكسرى انواشروان وكان السبب
 اتخذها ان كسرى انواشروان قلت شهوة للطعام فاتخذها طباقه هذه
 السكباج فمكت جيشا لا ياكل غيرها ولا يدع احدا ياكلها ثم اذن في ذلك الكتاب
 فلم يكن احد سوى اهل بيت المملكة ياكلونها الى ان تزل الملك عن فارس
 يوقد من الطيب اللحم الغنمي اربعة ارطال ومن لحم البقر السمين مثل ذلك ودجاجة صمينة

قد باتت مذبوحة معلقة غير مشوطة فتشط وتشق بنصفين واربعة
سمان فيجعل لحم البقر بعد احكام غسله في قدر ويصب عليه من الخل العذب عشرة و
على الفم حتى يغلي لحم البقر ثلاث غليات ويقارب نصفه ثم يخرج لحم البقر من تلك
القدر ويجعل فوقه لحم الغنم بعد تقطيعه وتنظيفه ثم يجعل فوق ذلك من الخل المصفى
ما يبلغ من زيادة اربع اصابع ثم يغلي غليات وتنطف الدجاجة وتفصل وتطرح
القدر ثم يجعل في ذلك جرجير طري ومثله كرفس ومثله كزبرة وحرنجب شذاب
ومن ورق الالبوخ الغض عشرون ورقة او ساطها ثم يغلي حتى يقارب ما في القدر
المنقى فاذا زيل جميع ما فيها من البقول اخرج ثم يجعل فوق ذلك الفراخ بعد
صحاتها ويغلي غلية ثم يجعل فيها ثلاثين درهما كزبرة يابسة مذقوقة مشدودة
خمس شتى او اسعجا وياقة شاهسفرم صغيرة مرصوفة وعشر دراهم ثوم
مشكوك في خلل ويترك على النار حتى ينفع كل ما فيها ثم يوقد من العسل النحل ومن السكر
بقد ربع الخل او انزيد ان كان للخل حادقا وحاد الطعم ومن الزعفران درهمين او اكثر
ان اعتدل ما لا يقوى طعمه طويلا ومن الكاشم المسحوق وزن ثلثي درهم ثم يترك على النار
بعد ان يجفد ثم يعرف ان شاء الله تعالى

كان لأبراهيم بن المهدي جارية صفراء اسمها دولات اهداها له الرشيد
رجوعه من دمشق وكانت ملك الجارية احدث الناس بالبيخ وابصرهم بعمل البوارد
والخلوى واليهما النهاية في الخدق **باب الخدق** قد كان **الخدق** على بعض خبرها فاشتهى
على ان اسحق من طبعها سباجا لمن يقري وان تكون قدر لجامعة اللحم من الطاهر
البقر ومن الغنم ومن العز ومن الطير واشتروط عليه ان لا يكون في يومها غيرها
وانه ان قدم اليه قبلها او بعدها شي من البيخ لم يطعم وانه انما شهوته اكلها
والشرعي في المائة الى ان يسكن من قبل غسل اليد وانصرف ابراهيم من عند الامير
بالجارية فاحضرت فقال لها ان مولاي امير المؤمنين قد اشتهى على قدر سباج
وزعم انك تطبخها للرشيد في يوم من الايام فانه يطعم معه منها فاستطاعت
جدرا وكانت من سباج اللحم فقالت السمع والطاعة لأمير المؤمنين ثم ان ابراهيم **كحل**
المطبخ باحضار ما يطلب من الخواج من غير اخلايل يشي لم يلبث صاحب **الخدق**
المطبخ حتى احضرها ما امرته به من الخواج واصبحت بدعة وقيل ان كان
بدعة فاخذت في شاتها ثم امرت باحضارها مشغال عود هندی لشويبه
اللحمان وكل الخواج بعزل غسلها على سلة او مائدة ففضل ومشتجب ولغظا

تغار اوجب واسع الرأس ويلف المنجب بكسا او بما يقوم مقامه ما يحس
 البخور على ما د اخله ويكون ذلك معز اقبل غليان الخل والماء وان تحركت
 جاز بعد الغسل التظيف على ما ذكرت او لا وتجوز الطيفورية قبل الغرغرة
 وتطرح فيها قليل مسك بعد حطبها عن النار ثم تغرق **في الماء البارد**
 فلما اقدت المائدة وحى بالسجاج سقطت روائحها وفاح عطرها وابزاهما
 ونظر الامين الى حسن صنعها وزينتها با انواع التزاين والمحاشي والمباغر
 والبرنما ورد والطردينات والسنبوسجات واللفائق وتفضيلها ذلك
 بالقول وباطراف الرياحين تعبئة حسنة وتفضيلا منتظا على طبقات مصفوفة
 وفي وسطها سكرجة خرد لا يبيض حريف تظيف فجأت كأنها زهرة بستان قد
 حسنت با انواع التماسين وزينت بصنوف التزاين **والا** وضعت بين يديه وكان
 هو و ابراهيم وانحنى الموصلي ونادم الامين كان تحته فتمط استحسنها واستلها
 روائحها فلما طعم منها استلذتها وأعجبتها واقتر على الاكل فاكل من عمل صنف
 ما خازة منها شي فقال يا عم لقد هم هذا النار ثلاثين نونا وانه لبو في سائر الالوان
 وانه لا شري واطيب من التي اكلت مع الرشيد ابراهيم المومنين ولقد امرت باصلاحها

فما جات

فما جات على هذا الحسن فقال له يا امير المؤمنين ان هذا اليوم عظمت على فيه
 النعمة لله تعالى وجلت له المنة اذ مراني امير المؤمنين موضعاً لا نسه مكانا
 لسموته وامره فزاد الله تعالى امير المؤمنين انعاماً وافضالا وبراً ادا كرامنا
 ثم دعنى بالشراب فشرب على المائدة هو ومن حضر فلم ترفع المائدة ولا غسل يده
 الا بعد السكوت انصرف من عنده وبعث لبدعة بعقد مكان شراه عشرة الف درهم
 وبعث الى ابراهيم ثلاثة اسفاط من العطر الفاخر وثلاثة مراكب من مر البند
 وثلاثة تدر وكتب اليه بهذه الابيات
 ولقد اثنا بدعة بطعامها فانت به كالروض في اديار
فكلمته عند العيان وقديداً وعليه التواب من الانوار
 صنوخ بمصنعة لونه ودعائه **وعكاشا وقال من عطار**
 ارج يقوچ بسيمه وبخاره **في كف خلود فشة الابصار**
 وكان بين حقونها من طبرها في غل قلب مودة الشطار
فيها من الخيل الثقيل محفها وبعثها من طيب الابرار
 والزعفران حول فيها كبرة **لخصائه الكف والاطفار**
 فيها من اصناف اللجم سيمها **ودبونها مع سائر الاطيار**
 وبها من الباذخ حظ وافر **قد قشوته برهف بشار**
 فاذا راحها صام متورع **بالصوم منه يهتم بالاقطار**
 وعكاشا فوق الحوان يحفها **بستان قد حقوه بالانهار**

فاجابه ابراهيم
يا واحد الطرف والاحرار ومصافي الخطا والسمار ^{صل} به ذلك من ايام فاضل
متفضل من محشر ابرار فرع النبوة والخلافة والهدى ومغار من الاقبال والاحرار
شرفني بزيارة في محشر اهلا بكم من محشر زوار فلا شكر لك الذي اوليتني
في النثر والمنظوم من اشعار **القصيدة**
الاسير من اطايبه من الباطنه والسنام والقصير
وبطون الانحاء والحقن ويوخذ البطون باشرها مثل العرق والدواة
والمبحر والرحانه ونبات اللين ما خلا البكد والطحال فيعسل غسلا تطبيقا
بالملح والكرفس موات ثم جعل في قدر نظيفة كبيرة قد حوت بعود ويجب
من الخل الصرف ما يغرد ذلك وقيل ماء مراد فوق غمر ويصب فيها اوقية زيت
طيب وقليل ملح وباقة سذاب واخرى كرفس وباقة كرنج رطبة حتى اذا غلت
القدر اخذت جذرا مسلوخا قفطه قطعها كرازا والعيد فيها فاذا اهل غلت
غليتين اخذت خروفا سيطا فجعلته فيها على صوره مصموم الانحاء والاعضا
والقيت فيها ثلاث دجاجات فايقه وخمسة اقرح شمان وخمسة فرائج باقى
ذلك شيئا بعد شي ثم تعاد الى ق الطير مثل السمان والعصافير فتلقى في القدر

ما المذكور

مدقوقة
ما امكند منها فاذا انضجت طرحت فيها كفا من ملح وكفا من كرنج باسفة
والق فيها بادجانا قد قشر وسلق في الخل في قدر اخرى مع جزر وبصل والق
اوقية زعفران ان احتملت او نصفها عند قطع النار من تحتها واتركها تزدى على
النار فاذا اهدأت فاعدا الى ما يكون من العليا في راعقه واوسعها فانزله فيها
خبزا مقطعا مثل الشواير ثم اغرق من المرق عليه حتى يتشرب ثم اخرج الخروف
الباردك المحيط الذي في القدر فاجعله في وسط الطيفوريه كالهو باردك
الدجاج والفراخ ثم اعد الى الكم الجدي المفضل اعضا فاقسم به الطيفوريه ثم اجعل
في قسمة كم البقر في تفصيله كم الجدي المسلوخ ثم اخرج البطون وقطعها شواير
وضعا فوقه واجعل دون ذلك البادجانات والبصل والجزر وبين ذلك الفراخ
والعصافير والطير الصغير وزينه بترنما ورد وطردين ولفانق ومخاشي
ومباخر وقيات محشوة وقطع الجزر واجعله في التفصيل ومما وجدته من خل
فاجعل فيه ثغلا اخضر احسنا وقطع على وجهه كرفس وسذاب وقدمها مع
ان شاء الله تعالى
فتقطعها كما تريد وتلقى في قدر نظيفة منها ما احببت حتى اذا انشلق ولم ينفخ

في قسمة كم البقر

اخرج ونشر على طبق ثم يؤخذ اللحم فيقطع ويصلق في قدر اخرى فاذا اغلى غلية
اخرج ونشر ايضا فاذا ابرد اخذ له خل حمر جيد فالقلى عليه مع قليل ماء او قدر ما
يحمل فان كان ضعيف الحمل لا يترك فيه ماء فاذا اغلى فاطرح فيه ذلك اللحم ^{المجسل}
البطون بعد السلق وتطرحهما ثم يؤخذ جرجير وكرفس وبصل وقليل ملح فيلقى
القدر ويكون البقل مربوطا ثم يطرح فيها كزبرة يابسة وفلفل وكمون مدقوقة
حتى اذا دبضج اخرج اللحم وصيقت المرققة مخروقة صفيقة نظيفة حتى لا
يبقا من الاثر فيها شئ فاذا اخذت صفوه اعد اللحم والرق الى القدر واعله حتى
يدبضج واطرح فيه الزعفران مع قيراط مسك ان احتاج الى كسر حمضه فالق
فيه سكر انقدر بما تريد ثم يقطع الخبز السمذ ويجرف عليه المرق واللحم ويصف
ويزين كما يفعل بخيرها
ناخذ لب اقراص الشور واليت
اقراص الفرن يكون فيه بعض الجفوف تسمى بيدهك وتتخله بالمخل ^{نظرة}
في قدر وتصب عليه من دسم السمك ثم تود تحتة وتزيد فيه قليل شيرج
الا ان يكون المرق دسم فلا يحتاج الى شيرج وتزيد حلاوة وتلقى فيه دار صيني
وسنبل او زنجبيل او زعفران قليلا من كل واحد مسحوقا وتغلى المرقه فاذا اغلت

تغرقه
صبيتها على الباب الذي في القدر وتحرل حتى يشتد ويسنو في ثم يرب
في طيفورية وتصفى اللحم حوله مع الحشو وتزينه بقليل بقل وقطع عليه قليل
وكرس وقدمه ان شاء الله تعالى
الطبخ الثاني
يؤخذ لحم سمين فيغسل
ويطرح في القدر ويصب عليها ماء وملح واغلة على النار حتى يصفى ويتهرأ وينتشر
اللحم العظم فاذا انتهز انزلته عن النار فان غليظا فدقه في الهاون ثم خذ اربع
ايضا ففقه واعسله ثلاث مرات وصبت اللبن المصفى على مرق اللحم فاذا كان
ملوحت عليه الارز فاذا ابضج الارز فارتحت اللحم المدقوق عليه ثم حررته حتى
ينطخ الارز وتسقيه زبد او سمنا او دهنًا مسلوًا يستخرج نصفين او لينا
وتضربه ابدًا حتى ينطخ كله ولا تزال تحركه حتى يصير مثل النافان فيبقى من
اللحم شيء يخرج حتى يصير مثل الجنوط فينقو اربع الارز لا يبيت منه شيء واجعل
سكرية يروي وقدمه ان شاء الله تعالى
دجاجات سمان فتشطر وتشتوى وتجعل تحتها ما يسيل فيه دسم الدجاج ثم
يؤخذ الخلد ورفينق ما فيها من اللحم تنقا حتى يتقا مثل الجنوط اللطاف

ثم يجعل في قدر نظيفة ويصب عليه رطل زيت او شيدج ومثل ما يغمرها في
من الخيوط التي من الصدر ويجعل على النار ويترك ساعة حتى يذهب الحرقا
الكثير الماء ثم ماخذ لباب خبز سمير منقوله فلقية في القدر ويكون بالقرب منك
لبن خليب وما كان في الماء الذي كان تحت الدجاج مع دسمها ثم يصب ذلك في
القدر وتحررها فكل ما انقص ما وها مددتها بشي من ذلك اللبن وداوم ذلك
حتى ينقعد اكثر انعقاد من الهرايس المتخذة من الخلطة ثم اغرفها وقرب منها
مرويا بخليليا وقدمها ان شاء الله تعالى **فائدة** فاخذ الكروشن بعد
الغسل والتميط فتقطعها وتنظفها وتنظفها جيدا ثم تضيقها كما تضيق اللحم
ثم تشقها خيوطا خيوطا اذق ما تفرغ عليه ثم تطرحها في القدر وتغمرها
بلبن خليب وتطرح فيها عود دار صيني وخولجان وشحم دجاج مذوق ثم
يلقى عليها الارز المطبوخ وتحررها حتى ينقعد وتطرح فيها من الملح حاجتها ثم تسقيها
بدسم شحم الكلي من القلي ثم تغرفها في طيفورية وتذر عليها شيئا من دار صيني
مدقوق وتوكل بزي ان شاء الله تعالى

فائدة توكل في المكان يوخل من مدور الدجاج المشوي فينتف
خيوطها ويغلي اللبن والارز المطبوخ فاذا انتضج طرح فيه اللحم المنشف وجوز

صنعا

صنعا جيدا ليدهن دجاج مصفا والى فيه الملح العذب بقدر ما يحتاج واضرها
صنعا جيدا ثم اغرفها في طيفورية وقربها مع مرويا
جمع اللحم والخلطة المقشونة المحشوشة بعد غسلها في قدر نظيفة فوق الدرة
التي كان عليها كما يفعلها في الشور وتطبخ حتى يذهب اللحم ويقرى حتى ينقعد ومرويا
انضج كل واحد منهما على حدة ثم جمع او دق اللحم في الجرجير الطبخ وخطوط وضربت
جعل النج مع الارز نصفين وتعمل من ارز مطبوخ وارض صيني واي ذلك كان فتمسا
يزيدان في طينة اللبن وفي دسمها الزبد وشحم اللط والدجاج ولباب الخبز وتعمل
ايضا من صدور الدجاج مع ارز ولبن خليب وسكر وتسمى المهلبية **فائدة**
يؤخذ اللحم السمين من الاصلاخ والاعجاز والالفة فيقطع ويوضع في قدر نظيفة
ويصع عليه وزن درهمين زيت طيب ويصب عليه غمر من الماء وبلقى عليه عود دار صيني
وعود خولجان ويغلي حتى اذا فارب البضخ القيت فيه الخلطة المحشوشة المحشوشة
المصلوقة على حدة فاذا غلى عليه او غليتين عودت الى الارز وغسلته غسلًا نظيفا
ثم تسفته بمندل والقيته في القدر واحذر ان تحركها ثم تعود عند تسفها فترونها
من اللبن الخليب ثم توعد تحتها وتوعد ايضا فاذا انشف اللبن زيد فيها لبن فلا تزال
تزيد فيها اللبن وتوعد تحتها حتى يذهب شحمها ونضجها وتلقى فيها الملح وتحررها حركا

رفيقا وملا لا الامران تبدان في اول طينها بقلع الدعوة من وجهها لتجيك
 تطيفه وتخرها في طيفو ربة وفي وسطها سكر حجة مري
 الذما يا كل الانسان اذا اتى بضيفه يلبسان
 وطابت لجد او الخوفان هريسة يصنعها النشوان
 لمق طيب الكف والافقان
 تجمع فيها الخير والخلان وتلتقي قدرها الادهان واللم والالينة والشحان
 ولعله الاور والسمان والخطبة البيضاء والجلبان وبعد ها الارز والالبان
 جوده بطخه الطحان وبعده الملح والخلجان قد تعبت بعقد ها الايدان
 كانهما زبد ويستريان تجل من رؤيتها الالوان اذا بدت تحملها العلمان
 بضمها الصخرة والحوان وفوقها كما لقنوا خبز ان يسكه سقف له جيطان
 مقبب وماله اركان ابرها لاكل الوردان تغمر من بهجتها العينان
 والمرى فيها فله مكان يوثقها الجايح والسبعان ويشتميهما الاهر والصفان
 لها على ان اربابا سلطان تفسوا بها العنوا في الادهان وانتفعت باكلها الابدان
 ابدعها في محصرها سنان واجبت كسرى انواشروان اذا راتها الجايح العريان
 لم يعوط صبرا معها اللجان بنى لمر الوجان بنى منبر
 بنى شمس النار المستنير بما بيني وبينكم فاني اخ في الله ثم من العشير

وعود

وعد و السير يوم السبت نحوى قبل الظهر من قبل الظهري فتم هريسة قد احصتها
 يدان رحيش وسكاج كثير تقوم الزير باج اذا راتها فتصنع نفسها بقفا
 حبل فتنظف ويلقى في القدر ويصب عليه قطرات
 زيت وعود خولجان وعود دار صيني وكف ملح بقدر الحاجة ثم تودعته حتى
 يبيض ويلقى زغونه او لا فاولا حتى لا يبقى من الدعوة شي ثم يوحى الارز فيغسل
 غسلا حتى ينظف جدا ثم يلقي في وسط القدر ويودعها بنار لينه ويستوي
 اللبن حال ابعدها حتى يستوي العقولها وينكامل نصفها ثم تنزل وتعرف في
 صحفة تطيفة وتقدم في وسطها سكر حجة مري
 يوحى اللبن الحليب فيجب في قدر تطيفه ويلقى عليه خفيفة يدار صيني وخولجان
 ثم يخرج منه الدار صيني والخولجان ثم يلقي فيه الارز المستوي تطيفا وينزل على النار
 حتى ينكامل نصفه ثم يحركه نحويا شديدا حتى ينطحن ويدخل بعضه في بعض ثم يلقي
 فيه شي من ملح كفايته وكما نشفت مزبدت لبن حليب وعقدت حتى ترتوي ولا تحتاج الى
 زيادة ولا تقبله ويجاد عقولها على حرجها فان اردت ان تلقي فيها مثل راجها

٥٠

سكرا ايضا على ما كانت الفرس تفعل فاجعل مع السكر سمنا طيبا عذبا طريا
واعقد ههنا به عقد ابيض (حتى اذا رويت من الزبد او السمن وهدت اقولها
وغرفتها وقدمتها للاكلين **الطبخ الثاني** **الطبخ الثالث**

طبخ رازة وافى بها طاة بحسن البدر وسط سمنا
انقى من البزج المضاعف منه من صنفه الانوار والانداء فكانا في صحفة مقفلة وكدة
بيضا مثل الدرة البيضاء بخرت عيوز الناطرين ^{بضوعا} وارتكضوا البدر قبل مساء
وكان ينكرها على كافها فوثر جسد فوقها بضياء **طبخ رازة** **طبخ رازة**
ينقع الارز بعد غسله في لبن جليب ليلة الى الغد ثم يجعل او قدر من الماء ما يغطي الارز
او دون ذلك ويخل فيه ما تريد من سمن البقر او دهن لوز او شبنج طري
ويغلى عليه ثم يصب عليه الارز ويصير فيه من العسل شئ صالح وتصبو حتى يقارب
النضج ثم يضاف اللبن الجليب قليلا قليلا حتى يبيض ويترب اللبن ثم ينزل عن النار
وان جعلت مكان العسل سكر اقل مدقوقا كان احسن ونفع الارز في اللبن
يكون عقيق حله ويكون في زمان البرد

يؤخذ من اللحم الاحمر من اصول الاضداد ومن الالبه فينشر جان رقيقا ويدخنان
بدخان حتى يحمر اللحم ثم تنعد الى قدر فتنضج بها زيتا فاذا غلى القيت فيه الالبه اللحم

المدخن

المدخن وقيلته حتى ينفج ثم دشتت عليه ماء وعلقا لا تقرب الموى ليلا ^{تسبون}
ثم اعمد الى قدر كبيرة فصب فيها من اللبن الجليب نصفها واغله حتى اذا غلى ^{طرح}
فيه عود خولجان ودار صيني وما يحتاج من ملح ثم اعمد الى الارز فاعسله ^{عسل}
جيدا ثم اطرحه في اللبن فاذا انضج واستوى واستدعت الى اللحم المفروق ^{حتى}
بدنه فيه وحركته نحو كاجيدا ان شاء الله تعالى **طبخ رازة** **طبخ رازة**

ارزه باللبن الجليب نقيّة اللون من العجيب **طبخ رازة** **طبخ رازة**
غريقة بدهن المصنوب **طبخ رازة** **طبخ رازة** **طبخ رازة**
شرايح كرايط الوطيب **طبخ رازة** **طبخ رازة** **طبخ رازة**
قبله فمر من العجيب **طبخ رازة** **طبخ رازة** **طبخ رازة**

طبخ رازة **طبخ رازة** **طبخ رازة**

يطبخ اللحم الاحمر والسمين بالقمح المقشور حتى ينفج من غير ان يهرق ^{ويطرح}
فيه قطعا من دار صيني وخولجان مشدوخا ونزما علق بقمح اخضر فريك وحبها
لبن جليب ونزما خلط مع القمح الاول لبن جليب قدر من راحب جعل فيه سكر اللبن
بالكثير **طبخ رازة** **طبخ رازة** **طبخ رازة**
ببارثر وعدس ولوبيا البيضاء ويكون العسل اقلها ومن اجب زاد مثل العسل جمصا

موصوفا وضبت عليها بعد الخرف دهننا مقلوا او اجعل حولها رفاقا ينشورا
 وملفوقا **باب في علاج الكرش** تغل يا رز وحله ويجمع معه بصل
 وبعير بصل وتغل بولونيا حمر الخشيه ورقيفة حتى يكون لها كالمرق ولا يكون
 الحب بالمجتمع وتكون باطراف ويلقى فوقها الجوزي والخزوف السمين فان لم يكن
 فخبث او دجاجة وربما اطبق فوقها رفاقه وربما جعل العصيان حولها وصف
 الطيفورية ايضا للجنب معه مفرقا ضلعين ضلعين دبرها ان شاء الله تعالى
الباب الثالث في المسول على الإحسان الحيات والمعو عيات
 الاسباناخات والكربنيات لا فرق بينهما ولا اختلاف الا بالقل فاذا اردت
 عملها او احديهما فابدأ بايها شئت انما لا اسفاناخ او بالكرب فنتقيه مما فيه
 غيره وادري منه اطرافه واصوله ثم اصلقه بالمأخى يقارب البضع ثم اخذه
 الى ماء ثم اعد الى اللحم فقطع منه من اطراف اللحم واويل الاضلاع والسمين من اللحم
 متوسطا ثم القه في قدر نظيفة واجعل عليه بياض بصل وقطر عليه قطرات من
 زيت طيب وعودي خولجان وادريه ثم اعرقه ثم اعصره الى اوانا يعلى
 من الرغوة والقد فاذا انضج اللحم غسلت له الارز غسلا نظيفا ولبنته في مخرج
 بقدره وتليد فلفل ثم بلغ عليه البقل بعد ذلك وانزكه على النار قليلا وانزكه فان

احمد

الغرف
 اجبت ان تطرح فيها جزرا اصحاحا ثم يخرج فيقطع دماهم ويصب على وجهها بعد
 وتخدم مع المرى **باب في علاج الكرش** اسقط الناسخ الثرة هكذا في البصل
الباب الرابع في علاج الكرش اسقط الناسخ الثرة هكذا في البصل
الباب الخامس في علاج الكرش اسقط الناسخ الثرة هكذا في البصل
 وعرق الكرش فينظف ويطحخ بياض البصل حتى يقارب البضع ثم يقطع فيه شلج
 وبصل صحاح فاذا انضج اخرج البصل والسلج فيسحقا في حجر سحقا جيدا مع كزبرة
 يابسها وكمون وفلفل مدقوقات ويطرح في القدر ونقذ على النار ويعرف وقد
 تخذ من القزع والبصل في وقت لا يوجد فيه لفت فيجعل فيه مع السحق تلك الابازير
 ينضج فانه يغني عن اللفت ان شاء الله تعالى **الباب السادس في علاج الكرش**
 ويكون كالمجرجا وينظف ويطرح في قدر مع بياض بصل مقطع ويحضر موصوفا
 خولجان ودار صيني وكربن رطبة مقطوعة وعلج وزيت وما عزمه ويطحخ حتى
 يقارب البضع ويؤخذ له شلج فيقشر ويخلق بما حار ويخرج ويبرد ويقطع
 وشي شطره في حجر مع كزبرة يابسها ولوز مفش مسحق وشي من صلب وبيلا
 ازر ويؤخذ له احمر بندق مع بياض بصل في حجر ويصب عليه شي من مري وكزبرة وفلفل

تجدد

وفلن ودارصيني وكون ويكت ويجعل على القدر التي على النار فاذا غلت الق
 اللحم المدقوق مع الاباذير وتحرك فاذا قارت النضج سقيتها بلبن طيب حتى ينضج
 جميع ما فيها ويلقى فيها السليم الصحيح مع الارز فاذا انضج الجميع بوزن بدر صيني وسنبل
 وانزلت وقدمت **طبخة لمراد** يوحى صدور الدجاج وغيره
 فتشرح رقاقا ويلقى في قدر مع دهن كثير غالب ويصيبها ما حتى تعجم ثم
 نترع رغوته ويطرح عليه حمض وزيت وبياض يصل فاذا انضج ذر عليه فلفل وكون
 ثم نأخذ السليم فتصلقه حتى ينضج ثم تستحقه حتى لا يكون فيه خشونة ثم تصفيه بمخل
 ثم تلقينه في القدر ثم نأخذ لوزا مقشرا فتلقينه في الحجر وتطرح معه قطعة جبن
 وتصحفه سحقا ناعما ثم تنقص عليه بياض خمس بيضات وتصحفه حتى يلين ثم القه
 على اللفت فان فيها لبن سقيتها شيئا من سنبل ثم تنزل على النار حتى تغل او قدم
 معها خردلا

ولم ارب السليمة راعني منها الصبا بصفحة قوراء وبها ذراهم سليمة مشوية
 لم ينهها النقاد يوم عطاء فكانا بادر تكون بدعة وكانه فيها نجوم سما
 تبدد والناظرها في حبسها من فصة مسبوكة بيضاء قد استيعت لبنا حليبا
 فارتوت منه فقد كسبت ضياء فاذا راها الصابون شاذروا سعيها اليها عند كل مسا

الدارل من الحون

الطبخة الخامسة الحنظل من الحنظل والاسهات
 والحيات صفه اسما **طبخة** نأخذ من اسمن ما تغل عليه من اللحم ما يلي
 الخاصره والجنب والاضلاع فتقطعه قطعاً اطافا ويغسل بغسل تطيبها
 ويجعل في قدر نظيفة ويصبا به وزن درهمين زيت وعود خولجان وعود دار
 ودرهم بياض يصل فاذا غرت صب عليه نصف غمر ما فاذا بلغ نصف نصفه
 عليه من اللوبيا البيضاء الذي ليس فيها شيء من الاحمر والاسود وليكون نصف اللوبيا
 بتمام نصف اللحم ثم يلقى عليه من الارز النقي مثل اللوبيا مرة ونصف ويصبا به اللبن
 الحليب غمره وكما تشغ به عليه لبن طيب حتى يراوى وينغمد وليكثر تغل القدر
 لئلا تحترق ويصت في مقدار اوقية دهن لالية وتحركها به وتلقى فيها
 من الملح بقدر الحاجة وسقيتها على النار واغرها وقدمها **صفحة تحريروت**
 هذا الطبخة الذي تقدم وصفته والعمل واحد والندبير واحد الا انه
 يجعل مكان اللوبيا عدس مقشر منقأ ومثله مره ونصف ارز او الا فاضرك
 واعمل فيها بعملك في الاخرى من الدهن والرى فانما لا يشك اكلها انها جليلة
الطبخة السادسة البياض من البياض **طبخة** البياض
 البياض من البياض

حمل مسموط فيجعل في القدر ويصبت عليه ثلاث اواق من زيت معصور ويطرح فيه
 عود خولجان وطرطيل يصل صبحا ودرهمان ملح اندراني وما حملت الاصاب كزبر
 رطب ودرهم من الماء يغمر الجميع ويزايد اربع اصابع ويغلى الى ان يقارب البصل النضج
 ثم يخرج البصل صبحا فيعزل ويصبت في القدر طرطيل وعود بحر كره حتى يبيض اللحم
 او يكاد ثم يلقى فيه باقة كراث او جزر وكرات شامي او بادنجان او قرع ثم
 تغلى واسخن البصل الذي كنت اخرجته منها مع خمسة دراهم كزبر يابسة و نصف
 درهم فلفل وخمسة دراهم كرويا واجعل الجميع غصارة وصب عليه اوقيتين مري
 بنطلي وشيام من مرق القدر ثم يذاب الجميع ويورد الى القدر ودعها تغلي غلية ثم ترفعها
 عن النار وهي تغلي وتطرح فيها شيام من كزبرة رطبة مقطعة وتغطيها حتى تسكن
 ثم تغرفها وتقدمها ان شا الله تعالى **الاشربة لابراهيم بن الهيثم**
 وطاه اثنان في الطعام بصحوة ملحة كالشمس وقت المشرق **حاذق**
 يدبر اربعة كذا حكت بنظافة وقد زينت في العرف من كرف
 مفصلة قد شذرت بجواب كما فصل الصواع سلك الخافق
 من جزر في الماء لطيف كانه **سبابك عقبان** يد في مناطق
 وفيها من البادج جسم كانه **وقد صبغت بالزعفران** فاولها اذا ادرت بها العين لوز الشفا
 لها رخ كافور ومسك وعنبر وطعم كطعم الشهد في ذائق
 لها طوق كم في التريده كانه **مناطق** تبور في بياض القراطيق

فما هي

فها هي عندي في الطعام اذا ائت الذواشئ من نفيس العلايق
الاشربة لابراهيم بن الهيثم **الاشربة لابراهيم بن الهيثم**
 يدبر اربعة كذا حكت بنظافة وقد زينت في العرف من كرف
 مفصلة قد شذرت بجواب كما فصل الصواع سلك الخافق
 من جزر في الماء لطيف كانه **سبابك عقبان** يد في مناطق
 وفيها من البادج جسم كانه **وقد صبغت بالزعفران** فاولها اذا ادرت بها العين لوز الشفا
 لها رخ كافور ومسك وعنبر وطعم كطعم الشهد في ذائق
 لها طوق كم في التريده كانه **مناطق** تبور في بياض القراطيق

فما هي

وتلقفه في القدر وتطرح عليه شيئا يسيرا من ملح او حاشا من كزبرة يا بسمة
 ودارصيني مدقوقة ثم امسح حول القدر واعرفها ان شاء الله تعالى **باب**
الخبز بالابن الماري **باب** **الخبز بالابن الماري** **باب** **الخبز بالابن الماري**
 بوخذ فروع سمين فمضط وبعجل قدر زليفة وبعجل معة عود خولجان
 وكف حمص مبلول مقشر وطرط اصل صحاح ويسيروا وبعجل الى ذلك من الماء ما يغمر
 ومن الزيت وزن ثلاثة اواق قد يمكن عوضا عن الزيت الشيرج في كل الاوان
 وانما ذكرت الزيت في هذا الكتاب قياسا على اهل الشام واما اهل مصر لا يستعملون
 الا الشيرج ثم يجعل القدر على النار حتى يفيض البصل ثم يخرج منها كله حتى لا يبقى منه شيء
 فيرمى به ثم يصب القدر ربع رطل خل ويصير عليها حتى يفيض الخل ثم يصب رطل ماء
 السفرجل طري قد عصف في ذلك اليوم ويلقى فيه نصف اوقية كزبرة يا بسمة ونصف
 فلفل وخبث مثله وثلاثة دراهم كزبرة وعشرون درهما لبا بالجنز وترفع عن النار
 ويعصر حولها وتترك حتى تسكن وتعرف **باب** **الخبز بالابن الماري**
 وهي تؤخذ اربعة افراس نواهيض سمان فتقطع بنصفين ثم تخم
 غسلها وتخل في قدر مع كف حمص مبلول مقشر ويسيروا وبعجل رطل بصل
 مقطع وباقة كزبرة وطعمه مقطعة ونصف رطل زيت طري عذب ومن الماء ما يغمر

وتجعلها

وتجعلها على النار حتى تنضج نصف نصفها ثم يصب القدر ثلث رطل حمص جيد
 وكزبرة يا بسمة مسحوقة وربع رطل مري يضرب الى البياض في لونه وتأخذ
 من خمير السميد الذي قد انت عليه لبا مقدار جوزتين فيمزن ثلث رطل بنيد
 شراب ديجاني وبعجل فيه نصف درهم فلفل ومثله زنجبيل ودرهمان كزبرة
 يضرب بالبنيد المذاب فيه الحمر بنجيد وروصير في القدر وترفعها عن النار
 بعد نضج الحمر وتعطيها بشيء منع بخارها من الخروج الى وقت الحاجة اليها
باب **الخبز بالابن الماري** **باب** **الخبز بالابن الماري** **باب** **الخبز بالابن الماري**
 على المفاصل وتضيرها في القدر وتأخذ بياض بصل وحمصا مرصوفا فتلقفه
 فيها ويكون السفرجل في قدر اخرى يطبخ حتى اذا نضج السفرجل اخرجته من القدر
 وسحقته سحقا ناعما على البخل وسقته فلولاً وكزبرة ودارصينيا وشيئا من مري
 وخل وصير المسحوق فوقة نعنغ وطرخون فتطبخها طبا صارا افيها ثم اعرفها
 بعد الغلي والتسكين ويكون عندك مبعر محشو وداره واعرفه على خبز
 مفتوت وصف المبعر حوله فان كان فيها جمجمة نكره طرحت فيها
 سكر وطرحت السفرجل المسحوق فيها وهي على النار قبل تسخينها واعرفها
 على الصفة ويقدم ان شاء الله تعالى

الزبيب باجة معني ليس يعرفه من البرية الا السادة النخب صفرا تغتذر
 عن لون حكاها لنا اذا اتى في الربيع الزهر والعشب قد استغن عن سيقن
 الزعفران فاما فيها لذاتها عيب ولا ريب في صحفة من جين ابيض يثق كانهما
 من ضياء النور تستليل اذا انتك بلون فاق زطرت عيناك من الجينا حشوه
 فيها فراخ ولون بعد سكرها ونزع عفران وخل طعمه عذب وما ورد وازاد
 وانبجها من جرد اكله البيران والحطب فاجعل مكان الفراخ ان شئت فاقية
 دجاجة انما في قدرها عجيب هذه قد طعمها كف حادقة لها على غيرها الاصل
 والاذن **الباب الثاني في علاج الحامضات والامساك**
وصفة الحامضات يؤخذ اللحم فيقطع وسطا ويصب عليه ما يغمره ويقطع
 معه بصل وكزبرة وطبقة ويطرح فيه زيتا فايق وحمص مسحق ودرهم ملح فاذا
 وضع اللحم فصب عليه من حامض الارج او حامض ما ركب منه على اللبؤا شيئا بقدر اللحم
 غل فان كان طعمها حامضا جذا ليرش عليها ما رمان خلوا و قطعة سكر وبزرها
 بفلفل وكزبرة يابسة ونزججيل فاذا لخت فاجعل لها ترتيبا واجعل اللحم حولها
 تؤخذ فرجين فيسقطا وينظفا ويغسلان ويغسلان
 في برمة نظيفة ويصير معها كف حمص مرصوص مقتشر وقطعة خولجان ودار صيني

ويصير

بالعذقة

عليها من الماء ما يغمرها ثم يطبخ فاذا غلى غلية اخذ ما يرتفع من الزبد والوسخ
 حتى لا يبقى منه شي ويطرح فيه بياض البصل مقطعا ملاء كفت ثم يوقد تحته فاذا افاد
 ينضج طرح فيها كزبرة وقليل بقدر ثم تغط القدر حتى ينضج ثم يطرح فيها البصل الحامض
 مقدار سكرجه وتغطا من غير ان يعصر وليكن متقام من جبه وجوده ويطرح دار
 مسحوق بمقدار ما تحمله ثلاث اصابع قاينة ويترك ساعة بقدر ما يهتر الخافض
 ويصب عليه ايضا مغرقة ما حصرم ويدق لها عشر لوزات مقشرة وتنتشر عليه ثم تنزل
 وتقدم ان شاء الله تعالى **وصفة الحامضات** تقطع دجاجة سمينة وخضرة اربعة
 وتغسل وتصبير في قدر مع درهم ملح ويوقد تحته فاذا انضبت ماؤها وتشتقته
 دق بصل مدور واستخرج ماؤه والنق في القدر مع حمص مبلول مقشر وعودين
 ودار صيني وصت عليه زيتا وحوكة قليلا واطرح قليل ما فيه ما وقدها بنا
 لينة ليل لا تشيط فاذا انشت ماؤها فاعصر لها ما عاها من الحامض وصب فيها مقدار
 لطل وارجع رغوها ودر عليها دار صيني مسحوقا وقطع عليه سدا يا ان شاء الله
وصفة الحامضات تقطع دجاجة وقرصين ويغسلان ويصير في قدر مع
 مقطع ودرهم ملح ودرهم زيت ودرهم ملح في اسرار ما ينزل او ثلاث حلو وثلاث
 حاصص وقليل ودرهم ملح في اسرار ما ينزل او ثلاث حلو وثلاث حاصص

قطع
اعني ارفع

ارطال

حتى يبيض وتغرف **الاصفر** يؤخذ من نخج جدي سبع اربعة
تقطع وتؤخذ من نخج رطل احمر من نخج من الخروق من فخذ او كشماد زججه
وشئ من شحمه او اليه غيره فيؤخذ ويحلى في قدر على الحرج ويقل حتى يبيض ويرش
عليه حمض ما يجموا وخل خمر وما ساق وحمض اترنج ويطبخ على النار ثم
ينزل فيجعل منه سنبوسج في عجين قوي قد احكم عجنه وعرك وبعزله حاجبه
وان شئت قليت اللحم المدقوق وعملته بمصل وكزبنه رطبه وبابسة سنبوسجا
وتعزله ثم يؤخذ اللحم بعد قطعه وغسله وتنظيفه فيجعل في قدر ويترك فيه من
الحصر المبلول المفلوك ومن الدار صيني قطعتان نخود هيمان ومن الخواججاز قطعة
نخود لاهم ومن الكزبنه الرطبه المقطعة وبياض البصل شئ صالح ومن الزعتر
ثلث رطل ويسير ملح ويصب في القدر من الحماض عمرها وتجعل على النار حتى يبيض
ما فيها ثم يلقى فيها من الابازير اليابسة كزبنه وفلفل ويسير من نخجيل مسحوق
ويجعل السنبوسج فيها يرفق ثم يصير عليها قلبه حتى يبيض السنبوسج ويجعل فيها
قدر بهم ورق سداب طري مقطع وتترك على الحرج حتى تسكن ثم تغرف
من ما الحصرم والنفاج الحامض وما حماض اترنج وقد اخذت
من ثوب الشامي والايطاص الصغار الحامض والرياس وان خلط ما التوت

بالمرى

92
بالمرى الرازي الاسود وعمل على عمل الرخيشة وجعل فيها اسباناخ فيتوهم
الكلما انه ياكل رخيصة طيبة وسيل من مضته وعفونته **والاصفر**

الاصفر ان كنت ترغب في طعام قايح في الصيف للحر والصفراء فاعد الى اللحم الدجاج
مفصلا عضواً (عضواً) اللحم الاعضاء واعسله بالماء القراح متابعاً
للغسل او ينقى من الاقدار واجعله في قدر وقطر فوقها زيتاً طرياً صافياً
كالماء واعد الى البصل المدور اشرع من قلبه جزواً من الاجزاء والقطعة
لطيفة والفة في القدر فوق اللحم قبل الماء واعد الى الرياس ممتدقة واعمهم
بالمصفاة بحرف انا واصببه بحرف القدر واجعل فوقه مقدار ما يكفي من
من سكر الالهوان او فطر نرجس واصببه عليه غمر من ماء من ما ورد كما للحين
ورجحه كذا ومشد في نخج نساء ثم اشرع منها الذي جعلوا على اكلها طرياً
واداء واعد الى اللوز المقشر دقة حتى يصير كزبد بيضاء حتى اذا اكلت
في نعيمها وانتك في لين وحسن صفاء الغيت فيها لوزها وتوتها فقد اكلت
على الرضا وعرفتها في صحفة محشوة بيضاء مثل الذرة الرضا
ثم انقها ما ورد انما تعطيك نكاحاً ساعة الفناء فاذا اكلت غناك يا خير الوهي
فادتراك من الحرة العذراء

باب الاطعام والشراب من الجنين

يحكى عن ابي سمين انه قال اول من اخذ الاسفيد باج باذان
 الصغدي وانما لم تكن تعرف مزيته وانما كانت شبه الماء والمخ الا ان فيها
 جبن وعجين وكحمد توق وبصل فامر ان لا يجعل فيها شئ وان يجعل الجبن مدقوا
 ونراد فيها بيضا مضروبا بجبن واما بالجبن محشي فيه الابازير والمخ المدقوق
 وامر ان لا يجعل بصل وامر ان يعصر البصل ويؤخذ ماؤه ثم يجعل فيها بعد ذلك
 من الحاشي والنراين وما استند ذلك فجاءت عجبا واتخذها الناس حله ولبسوا
 اليه **اسفيد باج مرملة** يؤخذ اللحم فيقطع صفارا
 ويغسل ويلقى في قدر ويترك عليه حمص مبلول ونزيت معشول وقطعتان خولجان
 ودارصيني وبصل مقطع وابزار برطب مقطع وشي من ملح ويصحبها شي من ماء
 على النار فاذا غلت نزع رغوها واخذت لها الحماء السوداء قبل ان تقطع
 على تقطيع اللحم فان لم تكن حماء فجزر زانم يكن جزر فقرع مقطع مثل تقطيع اللحم
 ويلقى فيها فلفل وكزبرة ومكون وشي من جبن ودارصيني مدقوق ويعقد راسها
 بيض حشيرة وتعد او تعرف
 يؤخذ ثم ثني اربعة اظفار فتقطع لفة لفة وتجعل في قدر مع قطعة دارصيني وتطبخ

بصل

ويرط بصل مقطع وثلاث رطل نريت وحاجته من الملح وغمره من الماء وتجعل
 على نار في نفسه او على كانون عجلاان فاذا انضج نصف نصفه طرح معه الجبن
 قطع قدر خمسة دراهم فاذا اقدب النضج ترك فيها من ماء الكزبرة مع ماء الكرفس
 نصف رطل ويدق كزبرة يابسة ودرهم فلفل ونصف درهم دارصيني ويترك

الى ان تهدى وتعرف وتقدم ان شاء الله تعالى
 لله در خضير امري قرجات بها عجبا في الحسن لم تعب
 كانها وسط جام ابيض يفتح والبيض من فوقها دونه
 ومرد اخضر في فضة نظمت حافاته يعيون صغن من ذهب

باب السوائل الباردة والساخنة

ياخذ اللحم الرخص فتقطع عليه بياض البصل وتضربه
 بالسكاكين حتى يصير مثل المخ وتلقيه في الفدر وتطرح عليه حمصا مبلولا ونرا
 مغسولا وخولجان ودارصيني ونصب عليه الماء بقدر وترفع الفدر على النار
 واجمع اصول الكراث فاصلق ذلك ويكون مثل اللحم وتضربه بالسكاكين
 ثم تلقيه فيها وتصفيه كزبرة ويكون وجبنا مقطعا ونريثونا مقطعا ونحرله
 حتى يخلط ثم تقصص على راسه اربع بيضات وتذوق لها جينا اخر مع لوز مقشور
 وتذيقه بياض البيض فانه يعقد بها وينزلها من النار

يؤخذ قوارض الدجاج ويكود بها فيصلو حتى يكاد تنفصع ويذهب ما وهما ثم
 يخرج ويؤخذ قدر فيجعل فيها شحم دجاج وزيت طيب وبصل مقطع وكزبرة مدقوقة
 وحمص منقوع مدقوق وقطعة دارصيني وقليل ماء وتوضع على النار أو على الجمر ويغلى
 حتى يبيض البصل وغيره ثم يجعل القوارض والكبود المصلوقة فيها ويؤخذ من اللوز الحية
 والسلق نقي صالح فيصلى ويغص من مائه ثم يستحق بوزن نصف درهم فلفل وسبعة
 دراهم كزبرة ودرهم دارصيني مدقوق مسحوق وخمسة دراهم جبنا حريفاً حراً
 حتى إذا صار مثل الخجول في القدر وحرك حتى يخلط ثم يغلى غلية جيدة ثم يؤخذ
 عشر محات بيض فيضرب بشي من مري ضرباً جيداً ويضرب في القدر ويحرك حتى يختلط
 ثم يؤخذ عشر بيفيات أخرى فيضرب فيها قليل مري ودارصيني ويخلط في القدر
 ولا تحرك فإذا أجمد البيض قلبت في قصعة وأقدم معها سنبوسج متخذ من اللحم المدقوق
 مقلوباً بالزيت

رطل فستق في الماء حتى يربو ثم يؤخذ قدر فيطيفه فيجعل فيها فروجان سميكان
 تفصلاً وخرقة كان يمرور فيها ثلاثة دراهم كزبرة صحيحة وكفايته ملحا ويصلى
 ذلك من ماء الحنظل ويجعل فيه نصف الحنظل ويضرب على النار ويترك حتى يبيض نصف

ثم يلقا

ثم يلقا فيها من البصل الصالح الصغار طلاء ومن الجن العتيق الحريف سبع قطع كل
 درهم فاذ انضج الفروجان والبصل جعل فيها من الفلفل درهماً ونقص فيها سبع بيفيات
 على صفة عيون البقر ورفعت عن النار وقطع لها خبز سميد ثم سقى ذلك الخبز من ماء
 المرق وعرف حوله التزبد اعضا الفروجين والبصل ولم يعرف من الحنظل شي ثم يصب عليه
 من الزيت العذب نحو نصف رطل ويقرب ان شاء الله تعالى **صفة ما أحسن** يؤخذ
 أربعة فراريج سمان ونحو رطل من البصل وشي صالح من الملح وثلاثة احواد شبت وفي
 ثلاثة دراهم كزبرة وعود خولجان ويصلى ذلك ثلث رطل زيت عذب وواقية زيت
 ثم يصب على ذلك الماء الحنظل المنقوع مع الحنظل الذي فيه ويترك حتى ينضج جميع ذلك ثم يقطع الحنظل
 جواذق غير رقيق ويجعل ذلك قدر نظيف ويصب عليه أكثر ذلك الماء والاربع وتوضع
 القدر على نار لينة حتى يتشرب ذلك الخبز المقطع الماء الحنظل ثم يترك القدر في قصعة واسعة
 وتجعل حولها الفراريج والبصل ويعرف من الحنظل في القصعة شي يسير وتقدم ان

يؤخذ كم حولى من الجنب والعصر والمخاض والكيف فيقطع
 وشطاً ثم تغسل ويلقا في قدر نظيفة ويصب عليه ما حصر مقدار ما يغمر ويلقى فيه كغ
 حمص مدقوق وكغ بصل مقطع صغاراً وكزبرة مقطعة ولكن تغلى نصف البصل وكزبان

مثل ذلك ومغرفة زيت مغسول وعود خولجان وعود دارصيني وملح بقدر
 وتنصب القدر على النار وتنزع الرغوة أولا أولا ويؤخذ من التوم ثلاثة أسنان تغرس
 في خلل وبلغ في القدر صحاحا ويؤخذ ثلاث خبازات فتقشر وتقطع خبازتان
 من الثلاثة تقطعا صفا ولا تقطع الخبازة الثالثة مثل الدرهم ويؤخذ من الطرخون
 باقة ومن النعنع والكرفس الرومي من كل واحد باقة فيؤخذ ورق ذلك الجميع ويؤخذ
 ثم تقطع الورق صفا راع الخباز واجعل فيها عودا واحدا من البوتج الطري واليا
 وبلغ في القدر بسيف فلفل ودارصيني مدقوق ويغرك فيه قليل صغرى يستأني
 وبلغ مع البقول على الخباز وتكون مرة معتدلة الحرارة وتؤخذ شيئا من لوز مسحوق
 في العاوان فالقه في القدر وان لم تكن بما حصره او كان برمان حامض فيعصر وبلغ مع
 اللحم حتى ينضج اللحم ثم تخرج اللحم عن القدر ويؤخذ الحصر فيمات ويصفى ثم يطرح في
 القدر على الصفة التي وصفت وتعرف **الوصفة الثانية** يؤخذ من
 الاجاص الصغار الحامض فيغسل ثم يلف في منديل منديل ان كان يابسا وان كان
 طريا يمرس بالما وصفى بالمصفاة ثم يؤخذ صمد وادجاج فقطع طولا مثل الاصابع ثم
 يطرح معها من اللحم ما تريد وتطرح للتوخ ثم يغلى معه ويطيب القدر بفلفل واما
 كالحق ونزيت وشي من ابرار وشي من سكر وقل خر وفسن جوزان تسحق ذلك اعمام يلقى

فيه

فيه وتكسر عليه بيضا ويقدم به ان شاء الله تعالى **الوصفة الثالثة** يؤخذ
 دجاجة سمينة فتحمط وتنظف وتغسل غسلا جيدا (وتفصل اعضا وتغسل باحنية
 ثم تغسل الى الشمس البالغ الاصف الحامض فيجعله في قدر وتصب عليه ماء وتغليه غلية
 ثم تترسده في سبابة في اناء ثم ترجع الى الدجاجة فيجعل اعضاها في قدر نظيفة و
 معها بياض بصل وكزبرة وطبقة وسذاب وعود خولجان وقطعة دارصيني
 ومن خبيل صحاحا ثم تؤخذ حبة فاذا غلى رشتت عليه ماء البصل ايضا ثم تغلى
 ذلك الماء من الشمس فتغمره به وتبزره بكزبرة وفلفل ودارصيني مدقوق وتتركه
 حتى يستوى وتغمره ان شاء الله تعالى **الوصفة الرابعة** يؤخذ ثلاثة
 كم تغسل وتضرب في قدر وتطرح عليها نصف رطل رطل منقطع وربع رطل انوار
 اخضر رطب وكف حص وعود خولجان وربع رطل زيت ويصب عليه من الماء
 يغمره ويغلى حتى يقارب النضج ويطرح فيه من ثول الزمان ما اخضر وشي من سلق
 فاذا انضج الجميع عمدت الى رطل من كسكس حامض ونصف رطل من كسكس البو سحر
 او الوصل او اليابكي يدق ناعما ويصب عليه رطل من ماء الحصر فاذا انضج الكسكس
 طرح فيه درهمان كزبرة وثلث دارصيني ويكون قد قطعت نصف بصل تقطعا

صفاراً وتطرحه في اعلی القدر فاذا انتهى البصل طرحت فيه وزن
 دانتين قرنفل ومثلها سنبل وسكنجبين على النار واتزلها وهذه الكشكة
 تنوب عما سواها مما يتنوع من هذا الفن ويزيد فيها ما احب الي كل من الموصفة
 والبقول وغير ذلك **باب في طهي اللحم** اذا ما انتهى
 الخمر اكلنا اكل طعام يغتديه ويأكله اذا فاته السكاج قام مقامه
 من الكشك لونه حامض قد يعاجله بلحمة كفي من خروف ومثله من البتة
 كما تراها اتحاد له وصبت عليه عني ما حصرم فاكسبه طيباً فلدت ما
 اكله ومن بصل فيه كذا دخلا له من الجزر المقشور يتدققاً يله
 او اضلاع سلق كاللحم نخلها اذا ما رانها العين فيما مثله انابيب
 من دتر رطب منقذ فان لم يكن كالدر فهو يشا اكله طهنته بنان من غزال
 نجانا كنه لفته رجاء وطعام مقابله عليه قيت اللون من فوق وجهه كما
 قد علت جسم الغزال غلايله ما حسا الخمر منها خلا الذي به من خمار لم
 يكن ليزايله فلوله الذي قد كان يوماً موكلاً لنا حين اقام تتم فضايله
باب في طهي العسل تاخذ العسل المقشور فتغسله وتطبخه حتى يذهب

جدا وتجعل معه بصلاً مدوراً ونياً ملحاً ثم يصير عليه الخل من احب جعل فيه كدر
 وتطرح فيه زعفراناً ومن احب ان لا يطرح فيه زعفراناً ولا بصلاً صبت فيه الخل ثم طر
 فيه ثوماً مشد وخطا ويذرف فيه قليل كيون من غيران بلقي فيه زعفراناً **صفحة**
باب في طهي اللحم ينصل مقطع ونريت فاذا اغليت القدر وترعت الرغوة وطرحت
 فيها العسل المقشور حتى تهولام تصب فيها خل ويطيب بكون وكون واطرح فيها ثوماً
 ومن احب طرح فيها حباً مدقوقاً ومن احب صفرها بزعفران وطرخ فيها اضلاع
 سلق بلا حين ولا نوم ومن احب طرخ فيها حلاوة ومن احب جعل اللحم في هذه الصفة
 مطبوخاً مثل المرسية وترك معه حباً صحيحاً بقشر وجعله اذا غر لها وسط
 الطيفورية **صفحة** **باب في طهي العسل** يوحذ العسل بعد تنقيته
 وغسله فيطبخ ويطرخ فيه بصل مدور وجيز واصل السلق واصله وقلوبه
 ويفقص عنه بعض سكاج ويطيب بكون وفودخ او الفليتا **باب في طهي اللحم**
 اللحم ينصل مقطع ونريت وخولجان ودار صيني صحيح مشدوخ فاذا اغلى وترعت
 رغوته طرحت فيه عداً صحيحاً منقاه مغسولاً فاذا اقارب البقيع القيت فيها
 قطع جيز ونريون وطيبته بكون وكون وخولجان وقلعل ومن احب ان يذ فيها
 اضلاع سلق وطاقات وفودخ وهو القليا

عمل اللبانيات واللبانيات منسفة لوبياتية يؤخذ اللحم

الكفت والفضير والاطراف والالية فيقطع ثم يلقى في قدر بعد غسله تطييفا
ويلقى عليه بياض بصل وشي من زيت وقطعة دارصيني ويصبت عليه غني ما فاذا
على غليات التي عليه لوبيا حمر منقاه معسولة وطبخ حتى ينضج فاذا انضج سقى اليه
مذاقية والتي فيه من الملح حاجتها واغرفها وصبت عليها من ذلك الدهن المذاب
معها خرد لا ان يشاء الله تعالى ومن اجب ان يجعل فيها لوبية بيضا فعلى صفة

لوبياتية يؤخذ اللوبيا فتصلق وتشدخ ويصبت عليها خل وملح وخرد
وزيت ويقطع فوقه كرفس وتنع وسذاب وان جعل مكان الملح مري كان طيبا
ويجعل خل ومري وزيت وحده ويقطع فوقها البقل ان شاء الله تعالى صفة

لوبياتية جزرا يصلق ولا تشدخ ويصبت عليها من بياض مري وزيت وحده
وقطع فوقها قليل سذاب وسبك ملح مغلو ومصلق ويصلق بيضا ويقطع طولا
فان اكله مما يطيّب به ان شاء الله تعالى **المداوي والاسرار**

عمل الحاصل يؤخذ من لوبيا وجزر من حمص وجزر من ماش وجزر من اريز وليكن
اقل الاجزاء ثم يغسل ويجزل وتأخذ كما سميتا وتديد اسميتا وتغسله تطييفا

ملقحة

ثم تلقية في قدر طيبة وتصب عليه اعلا من غمره ويطبخه نصف طبخة وتلقى فيه
سلفا مصلوقا باصوله واضلاعه فاذا اعلت طوحت فيه الحبوب المنقوعة
ثم يلقى معه الجبن الحقيق وتصب عليه خل وزيت وكزبر وكمون وفلفل مدقوق
الجيج وتحرك فاذا انضج عمدت الى جنود السمك فتصركته ثم لثته بزيت انفاق ثم
عرفت عليه وقدمته **المداوي والاسرار** يؤخذ من اللحم المجموع ثمانية ارطال

فتشريح ويؤخذ من الحمص المبول شي صالح ومن اللوبية البيضاء المبلولة صنف
الحمص فيقشر ان جميعا بالايدي ويجعلان في القدر بعد غليانها ويؤخذ عدس
فيصلق صلقة خفيفة ثم تؤخذ قدر كبيرة فيجعل فيها اللحم المشوح بعد غسله

ويترك عليه من البصل الصحيح رطل ونصف ثم يؤخذ الخل الحامض الابيض المبييض
بالدقيق رطل فيخرج بأربعة ارطالما ويصبت على اللحم والبصل من القدر ولها
في حمود يدق حتى يصير انعم من لحم اللقائن وكذلك تفعل بالبصل الذي كان في اللحم

ثم تغسل ذلك بقصبان السلق والحبوب فاذا سحق الجميع جمع في الجرة حتى يخلط
ويجعل معه كزبر يابسة وفلفل وبزر الوارز ناخ ومن الزم وزر من هين ثم
يؤخذ خل ابيض حامض يبيّن يد هين دقيق سمك ويجعل ذلك مع جميع

سحق من اللحم ويؤخذ في القدر التي طبخ فيها اللحم ويصب في ذلك

من الزيت العذب رطلاً وورد القدر على الجمر وادخل فيها حراشاً لا يخرج منها
حتى تنزل من النار ويدام تحريكها حتى يصير مثل الهريس المحككة ثم ترفع
عن النار وتعطى الى وقت الحاجة وتعرف فلا يشك في انها هريسة ويزمها اكلت
مع زعونة الخردل **الباب السادس والستون في عمل**

النار باحات الخوات والحامضات نار باح الخيامون
يؤخذ كم وفرايح فيقطع اللحم ويفصل الفوارح ويغسل الجميع غسلًا نظيفًا
ويتوكل في القدر بعد غليان ماء يغمر ويغمر فيه حمضاً مروضاً مبلولاً
وكوبين رطبه وزيت انفاق وملياً فاذا غلى فاطرح فيه حبر رمان صحيح وزبيب
صحيح فاذا ابيض فزمن عليه مري وفلفل ودارصيني وخولجان مدقوقة وانثر
منه او اغرفها ان شاء الله تعالى وعلى هذه الصفة يؤخذ الذي يبيد ويقوى ويمزج
بقليل خل ويعصر ويصفى لمخل وكذلك رمان ويصحب في اللحم في القدر والمخل
والحل اعرفه

يؤخذ كما فتقعه وسطاً ويحمله في قدر نظيفة وتلقى عليه حمضاً مبلولاً ومن
البصل وثلاثة مدقوقة مع كوبين يابسة وتلقيه في القدر وتغلي عليه في القدر ما يغمر
من الماء تأخذ لوزاً طيباً رطباً اغص ما يكون منه قدر عفتين فتشقه

اجمع نقشه سحقاً جيداً حتى يصير مثل المرمم وتلقيه في القدر اذا ابيض اللحم وتلقي
عليه شكرجة من خل خمر وامسح حولها وهدنها على النار فانها طريفة مليحة

الباب السابع والستون في عمل
سعدان الحار تأخذ من طابيب اللحم فقطعة وتجعل في

القدر بعد ان تغسل نظيفاً ورض عليه زيت طيب حتى يسير من ملح درهم وتقطع
بافه كرات البصل وتلقى به يسيراً ثم يغلي عليه فوق غمر باربع اصابع ما السماق
المصفى وعسل ما السماق اما ان تجعل الماء والسماق في الشيش اما ان يغلي عليه
حار ولا خير فيه اذا غلى السماق في الماء النار ثم يلقى فيه ما خضر من بقل الزمان
ويجعل فيه كم من جوز مدقوق وكحاً من جوز صحيح وتبزر القدر بكونه يابسة
وفلفل ودارصيني وخولجان مدقوق وتغرفها على تزييد قد زرفوقها جوز
مدقوق على ما تقدم من صفة اللحم وتزيينه وانثر فوقها جوزاً مدقوقاً ونعناً
مقطوعاً وقدرها ان شاء الله تعالى

يؤخذ من اللبن على مقدار اللحم والكم والكم دماً
متوسط الحوصلة فان كان شديد الحوصلة فليكن ثلثاه حامضاً وثلثه حليلاً

ثم يوقد تحت بنار لينة ثم تنزله وتغيطه وتصب عليه ساعة فينزل اللبن الى اسفل
وتصعد الماء الى فوق فتصفي الماء عنه وتتركه ناحية ثم تأخذ اللحم من الكف والعصير
وتقطع لطيفا وتغسله وتسلقه وسلقه خفيفا ان كنت مستبحرا ثم تخرجه
من القدر وتغمز من ماء بارد وتنشفه فاذا اسال عنه الماء وصفت القدر التي
فيها اللبن على النار بعد ان يطرح اللحم فيه ويوقد تحت بنار لينة حتى اذا غليتين
فشرت باد بخانا وقرعاً مقطوعاً وبصلاً مدوراً وطرخة على ماء ساعة
واطرحة في القدر حتى اذا غلي عليه طرحت فيه باقة نعنع فاذا انعقد فرش
عليه قليلاً قليلاً من ذلك الماء المصفى منه قبل وامسح حول القدر وتركه على اللحم
ولا تطرح فيه من الانوار الا الكون وحده ثم اخرج النعنع الاول واطرح فيه نعنعاً
طرياً لئلا يسود فان لم يتال بسواده فاطرح مع الكون كزبرة يابسة وان اصبحت
الهللون فاطرح فيه فتأخذ اللبن فتغليه كالأولى وكذلك
الحم ويكون اللبن طرياً وليل اللحم طرية فاذا اطرحت الحواج طرحت عليها طرياً
الحصرم في ثلاث دفعات ثم تترك الانوار في خرقه كما ان مصروراً في القدر وهو
كزيب ويكون دأريبي وخولجان مريضاً فاجعله فاذا انعقد اللبن مرش عليه
قليلاً من ذلك الماء المصفى منه وامسح حول القدر وتركها على اللحم حتى ان شئت

البدة

البدة مسبوكة او شحم دجاج مذوباً او زبد او ان شئت ان تجعل فيها عوص الهليون
بقلة الحنظل او قطف عوص الحواج المذكورة فافعل ثم هدها على النار ليرتفع الدسم
ثم اعرفها

ان المصيرة في الطعام كالبدر في ليل التمام اشراقها فوق المويد كالضياء على الظلام
مثل الهلال اذا بدا للناس من خلل الغمام في صحفة مملوءة صفراً من جزع التمام
فدا عجت كاني هيرى اذا انت بين الطعام حتى لو ذمال الهوى هواه عن طلب العيام
ولقد راي في الكرم خطأ فبادر بالعيام ولقد شكك ان يكون موكل البر الامام
اذ ليس ثم مصيرة تستغنى السقيم من السقام لا غرو في اتيانها من غير اتيان الحوام
فنى اللذينة والعزينة والبهينة في الانام

يؤخذ من لحم حل صغير فيقطع طواً امثل الاصابع ثم يجعل في القدر بعد غسله قليلاً
ويصبت عليه زيت طيب وعود خولجان وعود دار صيني ويطرح عليه كزبرة
وطرية وبصلاً مقطوعاً وينضج قاذلح دز عليه قليلاً وكسفره يابسة وكوئنا
مدقوقة ثم يسلق السلق وتلقته في القدر ثم يدق المضاد فانا عا ثم يلقه عليه ورفه
يؤخذ لحم مجزج مما على الاضلاع فيقطع قطعاً راراً

ويجعل في قدر تطيفة بعد غسله بالماء تطيفاً ثم يصب فيه من الماء ما يغمره ويطرح فيه
 مصلاً مقطوعاً فاذا اغلى طرحته فيه جوفاً ومدقوفاً ومصلاً مدقوفاً ثم تطرح فيه
 شيئاً يسيراً من بادجان مقطع صغاراً وتغليده ثم تطرح فيه من البزارة كوزة يابسة
 وقلقل فاذا اغليت بالبزارة انزلتها عن النار لئلا يتشيط ولا يكون لها مرقة الا قد
 مغرقتين وتغمرها وتقدمها **في حرقه** يوحى لحم فيه
 اضلاع فيصلون حتى يصلت ثم يخرج فيقطع ذقفاً طويلاً ويجعل في قدر تطيفة
 ويصير معه حصص مريض ويصل كثير مقطع ود ارصيني وخولجان ويؤخذ
 سلق فيقطع اصوله على قدر اللحم ثم يصل على حله في قدر اخرى وتغزل فاذا انضج
 اخذ كف لوز مسحوق ناعماً واخذ بياضاً من عشرة بيضة فيضرب باللوز المسحوق حتى
 يختلط ثم يعزل ناجية ويؤخذ بصل مدقوق ذقاً جديراً فيصير فوق القدر
 لبن مريض قدر رطل فيصب القدر ثم يؤخذ ذاك اللوز والبيض فيصب فوق القدر
 وتغمره على النار وتترك حتى تسكن وتعرف ان شاء الله تعالى
 يؤخذ لحم سمين بعد غسله تطيفاً فيقطع قطعاً ذقفاً ثم يجعل في قدر ومعه سايض
 بصل مقطع وحصص مبلول مقشر ونزيت غلب وملح ثم يغلى حتى يقارب النضج ويؤخذ
 البصل الطري واستحقه بيضاء من خمس بيضات ثم الق فيها ذلك وخذ اضلاع سلق

مصلوقة

مصلوقة فمطعمها طويلاً والتهن في القدر فاذا انضجت بترت بقلقل وكوز
 وشي من كوز وثلاثة اسنان ثوم واتركها حتى تسكن واغمرها وقدمها ان شاء الله تعالى

الفصل الثاني في السعال والاسهال
في السعال يقطع اللحم بلا عظام على حكاية الفلية في

الصغر وتغسله بغسل تطيفاً وتأخذ الشحم على قدر اللحم وتطرح معه قليل زيت
 الشحم مدقوفاً حتى لا يكون له حمض وتتركه في قدر تطيفه فاذا اداب الشحم مع الزيت
 طرحته عليه اللحم بعد صلفه على حدة فاذا انقلى فسقه قليلاً ما الحصرم فان لم يحضر
 فما الساق مذابا فيه لوز مدقوق مصفى الى ان تراه قد نشف ما قد رطلاوا
 من الماء الحصرم واحمر فان كان مع الماء حصرم قليل خل وعسل فيكون طرياً للحسل
 وصب ما الحصرم في وقت واحد وبزره بكرة يابسة وقلقل وقلقل وخولجان
 ود ارصيني وكوز مدقوقه يكون من القلقل والخولجان نصف درهم ومثله ملحاً
 واستحقها راحة وعفان وخذ اللوز المقشر قدق بعضه ناعماً وبعضه جريشاً

مع لياح خبز لنظر حدة راس القدر وتسخن حوالى القدر بقليل سداب بعد ان انضجت
 اللوز الناعم بقليل ما ورد وحركت به اللحم وتغمر من السداب في وسطه قليلاً
 لياخذ طعمه ثم تنزعه وتكون القدر قليلة المرقه مجرداً الا ما يكون تغدر الصنيع

ورفع الكتل يذنب ملعقه حتى يتداخل الكتل في البيض وتراعيه برفق حتى يجمد البيض
وينضج فاذا استحكم صيبت عليه من العسل المنزوع الرغوة مقدار رطل ونقبت خلل
الكثل بمثل من غير عقرسه وقلة الهندام حتى يتداخل العسل في خلله وتركته بعد
لحظة وانزلته وذررت عليه سكر او لوز امقطعاً مصبوغاً الواناً وقدمها
ان شاء الله تعالى **صفة معشوقه اخرى** يوحد التمر الجيد في منقعه ويترفع
عجه ويتروك في اناء ثم يوخذ اللوز فيقشر عن قشره ويحصر ثم يوخذ خرد من التمر ويتروك فيه
مع حصاة من سكر وتصنع منه شمياً بالبلوط وصنعته بان يتروك في يده او سبيج
ليلا يلذق التمر بالكف ويعمل منه ماشاً ويفرده ثم يحضر مقل تطييفا ويصف ما
اعده من التمر المعمول واحده الى جنب اخرى الى ان يمتلئ ارض القلي ثم تغلب عليه مشيرجا
طويلاً مقدار ما يغمر ثلثي التمر ولا تغمر كله ثم يتروك في خلل التمر المصفوف غناباً قليلاً
احاد امفردات ويدبر على الجميع خشخاشاً غير محصر ثم ترفع على النار ويتما حتى تغلي
الحاراة قد وصلت الى السكر واللوز ولا يتركه كثيراً الا لا يزوب السكر فاذا عرف ذلك
يهد الى البيض يكون قد فقست جميعه وضربت به وخطط به قليل من عفران امهاو
وتحققه خففاً جيداً فاذا علم ان الحاراة قد وصلت الى اخل التمر قبل البيض المحقوق
عليه ثم يرفع براس ملعقه واغر من قمره قمره قليلاً بحيث يدخل البيض خللاً الى التمر

ويصير

ويصير تحت فاضلاً بينه وبين القلي واجمع ان لا يكون البيض كثيراً بحيث يعملوا
على التمر فاذا علمت ان البيض قد نضج واستوى فاعمد الى عمل منزوع الرغوة وفيه
قليل ما ورد وكافور واطلبه فوق التمر واتركه لحظة ومنه يصير الطعم اللين ثم انزل
من النار واعمد الى لب لوز مقشور فقطعه صفراً الحبا الميار واقسمه قسمين وصغ احداهما
ثم صغ على راس الجميع جملة من اللوز الصفر والى جانبها جملة من اللوز الابيض والوسط
من اجلا القسمين ثم اعمد الى الخشخاش قد حمضته جيداً فدون على راس الجميع دماً كثيراً كثيراً
بحيث يغطي الجميع واعمد الى سكر مدقوق قليل الدق فدون بقدر ان يستدبره وخذ سيرا من
قشره على الجميع وقدمه ان شاء الله تعالى **تاليف من السجدة الاولى**
يا سائلي عن اطيب المأكول سالت عنه اليوم غير جاهل خذ يا خليلي اضحكاً من حمر
وكم فخذ بعدد وشحم فاقطع من اللحم المسمن السمين الرطب واغسله بالماء الفرج العذب
واطرحه في الطبلون ثم اقله بالزيت والابواب حتى اذا صار فيه احمر
قطع عليه بصلاً مدوراً وبصلاً رطباً طرياً اخضره والى عليه سداً باو كزوا
وسقده مرياً وزنجيلاً وقللاً من بجد قليلاً واصنعف عليه بجد هليو
واقصص عليه بيضة عيوناً مثل نجوم النكاح المنيرة وزهر النرجس مستدين
وادرم عليه قطع السدا وبعضه قام بانصباب وقرب الطابق في غلاف

او سلة من قصب الخلاص ثم اذكر الله وكل غنياء اكلاً لذيراً طيباً مريئاً
الباب الثاني في البصير **الذي يزيل البصر**
المطبوخات **في الاسهال** **الذي يزيل الاسهال**
الذي يزيل الاسهال **الذي يزيل الاسهال**
 يشترح اللحم ويقطع قطعاً ليست بالاصغار مع شحم ويطحخ مخضرة بصل او كرات بنطى
 صبيح ايضاً يجعل في اعلا اللحم ويطبخ ويزيت وقطعة دار صيني وخولجان مشد وخين
 ويطيب بكونه يابس ومن اجبت زاد فيها من كون سبير او فقص عليه بيضاً عتيقاً
 حتى يلا وجه القدر ويكون مقللي حجر ويقدم بحاله في طبق ويعزز في كل بيضة طاقة
 سد اب ويلبس المغلي رقاؤه مقوون الوسط على قدر سخته ليغطي سواد طاهره اذا قدم
 على المائدة **صفة زبدية الكزبرة** وتعمل ايضاً على هذه الصفة جيناً مقطوعاً
 وباقي مبنوئاً وتنفص عليه بيضاً عتيقاً ثم تستوس بالدهن حتى يغلط المح بعضه
 بعض ويغم راس المغلي ثم يخرج الجبس من خلاله ويقطع فوقه ويزين بلقائن وسنوج
 ورقاق مقلو وهذا ايطيب بفراخ وفراخ معهما بخير كم مجموعة ويقدم **الذي يزيل الاسهال**
 يؤخذ كم سمين فيقطع ارق ما يمكن ويؤخذ

بصل

بصل مدور فيقطع رقاق مثل الدراهم ويؤخذ بومة تطيفة فيسط ساق
 ويلقى عليه قلقل وكزبرة وكرويا وييسط فوق ذلك بصل مقطع دراهم ساف وفوقه
 كم وابزار وعلج ساف وفوق ذلك ساف بصل ويعتم برغيف ويطبخ بنار لينه حتى
 يدرك وتغلبه في غصارة وتقدمه ان شا الله تعالى **صفة مخومة الكزبرة**
 يؤخذ فرجان سمينان فيفصلان بعد تطييعهما ويجعلان في قدر ويجعل عليهما من
 الكزبرة اليابسة درهمين ومن القلقل والخولجان والزنجبيل المسحق من كل واحد
 ربع درهم ومن الدار صيني المدقوق درهم ثم يؤخذ من الخثلاثي رطل ومن البصل رطل ومن
 الكزبرة الرطبة او قية ومن الزيت نصف رطل فيخلط جميع ذلك ويصب القدر ثم يطبخ
 عليها رغيف ويجعل على الجمر حتى تدرك ثم ترفع عن النار وتترك حتى تسكن وان شئت
 الغروجان تشويهاً رقيقاً كما ان ذلك ابلغ في طيب اللون ان شا الله تعالى **صفة**
مخومة خراطة يقطع البصل المدور امثال الدراهم ويشترح اللحم
 ويعسل نطيفاً ويصبت اولاً في القدر زيت صالح وتطرح ساف كم وساف بصل
 ويؤخذ عصارة فيصب فيها مغرقتان من الخل الحامض ومثله ما كان في القدر
 كزبرة يابسة وقللاً وكرويا ويصب القدر وتغم برغيف حتى يبيض ولا يحرك
 ثم تغلب الى غصارة وتقدم ان شا الله تعالى

يوحذ فوجان كسكروان بعد تطيينها فيوصلان ويجلان في قدر ويجعل
 قليل كزبرة يابسة ومن الفلفل والدار فلفل والحوالجان والريحيل المسحوق من
 كل واحد اثنان ومن الدا صيني المسحوق نصف درهم ثم يوحذ من الخل نصف رطل
 ومن البصل مثله ومن ماء الكزبرة الرطبة اوقية ومن الزرنيخ المسمى المعروف
 بالثاني اوقيتين ومن الزرنيخ العذب ثلث رطل فيخلطان جميعا ويصبتان في
 القدر ثم يطبق عليها دغيف ويجعل على المخرج حتى ينضج ثم يرفع عنه النار ويترك
 حتى يسكن وان شرج الفروجان تستريحا غير رقيق كان ايلع في طعم اللوز ان
سبعة عشر حيلون لاني المردى يوحذ اهلون الغض ويسلق
 خفيفة ويقطع صفاردا ويجزل ويوحذ اللحم فيقطع صفاردا ثم يوحذ شحم الزجاج
 وقوانها ويكودها فتقطع في القدر بعد ان تنطفئ غير الكبد فانها تلقي اخرشي
 ويصب عليها زيت معشوك ومحصر من صوف وملح مسحوق ويباض بصل وكزبرة
 وكراوات جميعه تقطع ويصب عليه من الماء اقل مما يضره ويقلى حتى اذا انضج
 اهلون فيها مع جوز مذقوق وجوز مذقوق وزيتون مقشر من زاده ويطرح
 فيها الكزبرة يابسة وفلفل ويوحذ بعض فيكسر في غصارة ويطرح ايضا فلفل
 وكزبرة ويضرب من زاده جيدا ويكون قد طرحت فيها قبل البيض الحشن والريون

ثم يقبض

ثم يقبض فيها البيض وتحرك ويصب فيها شي من مري ويطبخها حتى ينشف ثم حذر
 دغيفا وتورخو اليه على قدر القدر وافله في مقلى برت على حلة ثم اجعله فوق
 اللحم الذي في القدر مع ازاره فاذا اردت ان تغرفها فاعرفها فوق ذلك
 الرغيف وقدها ان شاء الله تعالى **في علاج الجذام**
 من كان يجبه لون على قرير من الجيوب فبالخل يغتسل اني اذا ما اناس كان معهم
 ما قد يضر من الالوان في الزمن فاني اشفي في الحرج بهذا **من الطعام الذي لا شك ينفع**
 ما كان بالخل مع سكرت به وما سواه من الالوان يجزئي ان الصبيغة للسكنج
 كجدي اديب بالفقه والسنن والحرمية جدا اني تنفع نفع الصلابة للاعضاء
 والمضيرة لون قد اسر به **نعم** عن ثمان من منظر حسن وللتى اشتهيها موقع
 عندى اشتاق شهران الى السن فوجانه لا ازال الدهر اطلبها من الطهارة فاعطى غاية
 اذا اديرت بقدر ثمر عاكها طوق من الخل والابرار في قول واركت ساف لم فوق
 وساف من بصل حلوة ومن وساف ياذبح قد قشرت او جمعة مقطعة في مثال الدهن الحشن
 وان جعلت سوى ياذبحها جزرا جائلك في غاية الطيب والبن واصيب عليه من المري العقيق
 وما قطعت من كزبرة طيب من الغض حتى اذا اكلت في قدرها وعلت اطبقت من فوقها قوصا من القرن
 وشلتها فوق نار بعد وقتها ومكنت من لحيي النار والذهن حتى اذا انفتحت اخذت دستها
 اولتها في انا واسع البدن

ان برزت

فمن عندكم مغومة حوت لکنها مارات يوماً من الحزن فوحانة تفرج للبعان
في صحفة كشال البدر في الاذن **الماء من السور**
فعل الملوحات من الحوم المخللات **شما** **في اصل النسخ**
البا **سخت** **الماء من السور** **في** **البيضايات**
والا **بيضايات** **وصيلة** **للمصل** **ما** **خذ** **كم** **الصلع** **والفخذ** **فقطعهما** **اصفاً**
على مثل الاصابع ويطرح في الماء البارد ثم تخرجه منه وتطرحه في ماء اخر ويكون
معه شحم كثير مدقوق فان احببت ان تطرح فيه خولجان ودارصيني فانفل
ويحتاج اللحم الى مثل ثلثة مصل وفضا فان كان ايام القرع قطعته على مقدار اللحم
فاذا غلى اللحم غلية طرحت عليه البصل والقرع وتصب على اللحم قليل ما في الاول فاذا
نشف القدر الماء سقيته مرّاً وازاد ايا بساً مثل فلفل ودارصيني وكزبرة
يابسة وكمون ومعروفة خلوش من سداب **وصيلة** **لواثق** **تقطع** **اللحم**
طوالاً ويطرح عليه كزبرة وطبقة وبصل وتمر يطبخ فاذا انضج سقيته فلفل
وكزبرة وكموناً ثم تقطع شياً من كرات البقل ثم تلقى في ذلك اللحم ثم دعماً ثلثاً
على النار ساعة واغرفها وقدّمها ان شئت الله تعالى
ماخذ من كم الصل والفخذ ما تقطعه صفاراً على مقدار الاصابع ويطرح في الماء

البارد

وخولجان

البارد ساعة ثم تخرجه بعد نظافته ويكون معه شحم كثير مدقوق ودارصيني
وحص مروض مبلول من قبل ثم تاخذ من البصل مقدار نصف اللحم فقطعه صفاراً
فان كان ايام الخس قطعت معه اصول الخس مثل الدرهم وصبرت عليه الى انضجه ثم
تصب عليه قليل ما ورد فان كان قد نشفت الماء فسقه مرّاً وازاد ايا بساً مثل
الكزبرة والفلفل والدارصيني والكمون ومعروفة ما حصرم وسداب واخرج من
تحت النار حتى يتعقد اللحم على الخم والطرح عليه باقة تنع في وسط القدر فاذا
هدت واغرفها ان شئت الله تعالى **وصيلة** **اخرى** **بوخذ** **من كم الصل** **واصول** **الافخا**
والا **لية** **قطعا** **صفاراً** **او** **يعسل** **طيفاً** **ويطرح** **في** **القدر** **بعد** **صلقه** **ويترك** **عليه**
وطبقة وسداب مقطوعان وعود دارصيني وخولجان فاذا حى القى عليه معروفة
دهن الدجاج او شحم الكلى فاذا انغلى بايزار صب عليه مرقه صلفه وطرح من
بياض البصل المروى مثل اللحم ثلث كرات ثم تقطع القدر وتوقد تحت بنار
لينه وتكون المرقه وقت طرح البصل ونغم فاذا انضج البصل وانهدا قل الله
واطرح تحتها عجا قويا ودعماً يتعقد على اللحم الى ان يصير مثل القاولد حلاوه
والفقاء افاطرح فيها نصف درهم زعفراناً ومن الايام راحة فلفل ودار
وسبل وقرنفل من كل واحد نصف دانق وكزبرة يابسة وقوم طعمها بالملح وانزلها

على النار هذا فان جات رقيقة فاعقد راسها بلباب من خبز سمدا وبلوز مدقو
مقشورا وجوز مدقون ناعما ومرش عليه قليل ماء وبرد وغطها ثم اغرفها مع خيار
مقشر ايار **سبب السمان واللبان في عمل السمان**
والبنينا في صفة جزر وريفة الجزر ماخذ من اطايككم الجزر
بالطول على مقدار ما ينقطع العلايا وتقطع من السنام مثل ذلك ثم تاخذ بصلا فيقطع
صفارا او تسحقه لا يستعين وتغسل قدرًا وتنظفها وتلقى اللحم فيها بلا سنام ثم
تحمها ولا تجعل فيها بنا ولا خلا الا اللحم وحده فاذا علمت ان اللحم قد اذخر في الماء ولم
يبقى فيه شيء من ماء فالق في القدر البصل المسحوق وشيا من ملح والى السنام ثم اقله
ابدا حتى يطيب ويرخي دهنه ثم الق فيه ابزازه وخرطاك وخرطاك وفلفل وكزبرة
وكرويا فاذا غلى وهذا فانزله واعرفه وقدمه ان شاء الله تعالى **جزر وريفة الجزر**
تعمل على هذه الصفة التي تقدمت والى فيها بدل ما كان بنا وشيا من رازياخ
مدقون وخل وجيع الابزار وكلها في الاول من العمل وتجعل فيها شيا من رخصان
صفة عمل السمان يقطع اللحم امثال الاصابع وكبد وسنام ويجعله
في بومه ويطبخ فيه كزبرة وطبقة وبصلا وتترك فيه قليل فلفل وملح وثرثيا
وسكرتين ثم او قد تحت القدر النار وحرك اللحم حتى يبيض وصب عليه من الماء

يكفي

يكفي لقلبه ثم او قد تحت القدر حتى تغلي ثم خذ حصا مدقوفا فالفه
ثم حركه فاذا انضج فذق القدر فان اشتبهت الملوحة واجعل فيها مريا وحر
ثم اقطع بصلا واطرحه فيها واو قد تحتها حتى يبيض البصل واطرح فيها
يسير فلفل وكزبرة يابسة وكرويا فاذا اكل رخصها واجعل فيها مئا حارا
وقطع فيها كزبرة وطبقة وسدا ابنا واطرحه فيها والى فيها شيا من رخص
ثم ارفع القدر عن النار ان شاء الله تعالى **صفة عمل السمان**
يؤخذ من اطايككم الجزر اربعة ارطال وطرط كبد وطرط سنام ثم يقطع
الجميع قطعًا مستطيلة دقا قاتم تاخذ من طرط بصل مقطوعا فصفيره في قدر
بعد غسل الكل وصب عليه ثلثي رطل زيتا ونصف رطل ميا وثلاثة دراهم ملح
وتنزع رغوته ثم تعطيه حتى يبيض الماء وما الى البصل والكشفه وحركه
والى فيه السنام واد من حركه حتى يغلي اللحم والسنام ثم تسحقه رطل
جيد فاذا انضج اللحم فالق الكبد وحرك القدر والى فيها سدا ايا مقطوعا
درهمين وحركها حتى تظهر ليجته وتسحقه ربع رطل مريا وفلفل وكرويا
وهدها وان كانت لحم غنم واليتة وكبد فان اذلية تقوم مقام السنام
يؤخذ اللحم الرخص السمين فيقطع صفارا

ويصوب فيه زيت طيب وحمص مروض منقوع ويصل وكراث وكزبر
 مقطعة ويغلي حتى يقارب النضج ويؤخذ ثلاثون درهما من لوز مقشر
 مدقوق مثل الخ جيداً بما يطرح فيه ويتذكر فيه ملح بقدر حاجته ويضرب
 عشر بيضات ويصبت عليه ويجرك شديداً حتى تخلط البيض مع اللحم ويذرفه كزبر
 ورايحة فلفل ودارصيني ويتذكر حتى يسكن ويعرف ويقدم ان شاء الله تعالى
الباب التاسع والستون في عمل العسل المذوق
والله اعلم بالصواب
 ثم تصب فيه اوقية من زيت عذب ثم يعمد الى عشرة بيضات فتقضمها في غصاة
 وتصبت عليها ثلاث اواق لبن حليب وتطرح فيها كف فستق ولوز وجوز مدقوق كله
 تضربه ضرباً جيداً ثم تصب في القلي حتى اذا انضج الوجه الواحد قلبت الآخر
 وانزلنا مثل البسر في غايه الجودة والطيبة **صفة عمل العسل المذوق**
 نأخذ من البسر الحريف ثلاث باقات فتقطع صفاداً ثم تضلق في قدر عا حتى
 ينضج ثم يحول الى القلي وفيه زيت فيقلى به حتى يحمر ثم يخرج الى غصارة تطيفة
 ويعد الى عشر بيضات فتقضم عليه ويضرب جيداً ويصب القلي وهو يغلي بالزيت
 حتى اذا احمر الوجه الواحد قلبت الآخر فاذا انضج فرتبه مع سكرجة خل ان شاء الله تعالى

نقال

صفة عمل العسل المذوق
 اذ انضج فعله كما فعل بالصل وضرب بالبيض غصارة وصبت القلي واقل
 الوجه الآخر وقدم مع سكرجة خل ان شاء الله تعالى **صفة عمل العسل المذوق**
 نأخذ اللحم فنذقه بالسكين مع الابوار الوطية والكرات حتى يصير مثل الخ ثم
 في القلي وتصبت عليه شيا من مري فاذا استحك سقيته فلفلاً وكزبرة ثم تخرجه
 القدر ونصيرة ثلاثة اجزاء وامنه بمصل وجوز كثير وثلاثا منه برخين
 وفستق ولوز كثير والثلاث الآخر اسفيد باخ بجن ولوز مسحوق والثلاث الذي
 بجن اطرح عليه شيا من كوز والذي برخين التي عليه شيا من سنبل وقرف
 مسحوق والذي لمصل اطرح عليه دارصيني وكروبا ثم خذ الرقاق مع العجين
 فاعمل منه سنبل سحاً من كل الالوان وليكن لثاقاً ثم خذ قدر افاقه فيها ادم
 كثير وزيت معسول ثم اجعله فيها صفافاً وضعها على نار بخر كثير وانزلها
 من البيض ما يغمر السنبل ثم صب عليه واجعله على نار لين او في ثور مادي
 فاذا جمد اخرجه واتركه حتى يبرد قليلاً ثم نكهة بخوخ فرتبه مع العسل
 نأخذ اللحم فنذقه بالسكين حتى يصير مثل الخ ونأخذ

الصلابة فتصنع بها مثل ذلك ثم يلقى في قدر تطيفة بزيت مخسول ودسم كثير ثم
 يلقى الصلابة مع اللحم في القدر ويحركه على النار حتى يبيض ثم سقه مرياً وقللاً وداساً
 ثم تخرجه وتجعله في غضارة وتكسر على كل رطل لحم خمس بيضات مع الحماة وتأخذ على
 ساعة فتزله حرقاً فتصب فيه دهناً او زيتها وتضعه على نحر فاذا احمر الزيت ضربت
 ذلك بالبيض حتى يخلط جيداً ثم تصبه في القلي صتاً برفق ويتفقد ساعة بعد
 على النار حتى يتبدأ خله الدهن فاذا اقلبت القلي رففت بنار حتى يبيض على نحر ويجعل
 واذا اقلبت الجانبين فهو احسن والا فصبه بكاء ويكون صباغه يبيد من يلب
 اطيب ما اكل **صفة اخرى** يؤخذ بياض البيض ونشا فيضربان جميعاً
 ويؤخذ لوز وفستق ولبن جليل يغلي فاذا انضج صب عليه مري **صفة اخرى**
 تأخذ من صابون قشطنية وتغليها بزيت وملح حتى يجار ثم خذ عشر
 قاضها بشي من قفل وكزبرة وطبخه مقطوعه ثم صبا على الغصا فيروا قفاها حتى
 وقدمها ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** تقطع كزبرة وكرات ويقل
 بزيت وتصب عليه مخرفة مري ومعرفة خل ويؤخذ عشر بيضات وتكسر في غضارة
 وذرة عليها قفل وورق سذاب ويضرب في القدر ويقلب عجة على الغضارة
 يؤخذ البيض فيضرب بياضه على حدة ويلقى على البياض شي من غسل

ويضرب

ويضرب به ويقطع عليه سذاب وطرخون وتقع وباذر وج ويضرب جيداً ويجعل
 قدر ويؤخذ تحتها حتى يتعقد وينثر عليه شي من كرون ودار صيني ومري وزيت وقل
 في جام وينثر عليه الصفرة التي عزلتها بعد ان تعقدتها بسكر وتقدم ان شاء الله تعالى
الباب الثاني في علاج الجذامات والسرخيات
صفة اخرى يؤخذ اللحم البشري بشرح اللحم ويقطع البصل
 والا يزال الرطبة ويطرح في قدر ويصير فيه زيت فايق فاذ انفلت القدر
 واحمر اللحم اسقه قللاً وكروياً وقليل مري واطرح فيه الجذامات
 مسحوقاً بقدر الحاجة واقض فيه بيضاً وهداها **صفة اخرى**
 يؤخذ اللحم فيقطع مثل تقطيع القلايا ثم تأخذ الشحم فتقطع صفاً افيقل
 فاذا اذاب اخرج اللحم ثم يطرح فيه ابواب رطبة ويقل مقطع واللحم ثم يلقى حتى اذا
 انفلت اخذت الجذامات بقدر ما يحتاج اليه وطرحته عليه ثم تأخذ دار صيني وقللاً
 وكروياً وشتيا من خل وما كان في ثلثيه فيه ثم ترش عليه شتيا من ماء وتقدم به
 وتقدمه ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** يقطع اللحم ويغسل
 ويجعل في قدر تطيفة ويصير معه قليل ملح وزيت ويؤخذ تحتها حتى يجار ثم يلقى
 بصل وكزبرة وطبخه ويطرح فيه ويجعل فيه خل ومري وقليل ماء وقللاً

وكربره وشي من اخذ ان يفتق عليه يبيض ويقدم ان شاء الله تعالى
باب الحار والبارد في عمل اللسان الحار والبارد
باب الحار والبارد في عمل اللسان الحار والبارد
قال لطباخه في يوم بارد وقد اهدى له حمار وحش اصلح لنا منه ما وملك
فانه يوم بارد ثم قال اني اجدي قد هفت نفسي الى اكل شي فيه مزاراة وحرارة
فقال بعض ندمايه اصلح الله الملك اني اكلت كما مبردا من ماء وملك بصباغ قد عمل
من المصل والجوز والثوم فقال كسري لطباخه اصلح لنا هذا الصباغ فاكله
واللحم والطحخ في الماء اذا اخرجت اللحم عجميا فاذا انضج فقربه اليها اولا اولا
فعل ذلك الطباخ وقرب اليه اللحم وغرف له من العجين فكان ياكل اللحم والعجين
في ذلك الصباغ فلما اكل كسري الماء وملك بالعجين والصباغ استطاب ذلك واكل
منه اكل كثير اولم ياكل في يومه ذلك عنبوه واصبح في غلة فاكل منه استطاب
له واقام ثلاثة ايام يدعوا به في كل يوم فاكله وسمى ذلك الصباغ الخنثي ثم
استن به الناس من بعد كسري فاكلوا به الماء وملك والسمك والكرنيلان
يؤخذ اللحم من اللبن والسمام والصر والافخاذ فيجفف عن الماء لطيفا
ويصلق صلقة خفيفة ويخرج من الماء ويرمي الماء عنه ويجاد الى الفدر ويصير عليه ماء

ويبلغ

ويبلغ فيه ملح وعود دارصيني وعود خولجان ولا يلقى فيه بصل ثم يغلي فاذا اغلى عليه القى
فيه شبت ثم انضج فاذا انضج القيت عليه اليازر والياسنة وهي كزبرة وفلفل ودارصيني
مدقوق ويخرج ويعود في قدر اخرى مع يسير من المرق ليلا يبرد ثم يهدى الى العجين الشديد
وابسطه بالسويق على مثال الجرمارح ثم اعد بالسكين فقطعه شواير ثم الفه في الماء
وملح الذي اخرجت منه اللحم واغله حتى ينضج وان احتجت الى زيادة ثم اغرقه بعزقة
من عيدان الخلاف واجعله في وسط طيفوريه وان احتجت ان تترك عليه من الصباغ
وصف اللحم فوقه وحواليه ثم قربه مع صباغه **صفة عمل الصباغ** يؤخذ
من المصل حروين ومن الجوز ومن الثوم جز وفيمز ذلك في قدر ويصير عليه من مرق
الماء وملك ما يقره ويزيد على غمره ثم يغلي على النار فاذا اغلى القيت فيه عصى نخي سبع
ثم اغرقه في جام نظيف وقدمه **وجبة عرقه** كالبشطر يؤخذ من
الطيب اللحم واسننه فيقطع مربعا ثم يلقى في قدر نظيفة ثم يقطع عليه بياض بصل وكران البقل
ويلقى به مع قليل من زيت وكف حمض مرصوص وعود دارصيني وعود خولجان ويغلي ويرش
برغوة ثم يطرح فيه كل الفواكه اليابسة من الجوز واللوز والعنب واليندق فاذا استوى
ونضج اللحم اذقت الوخين مرق والقيته في القدر والقيته فيها ما كان قبل من الحاشي مع كف
ملح وفلفل ودارصيني مدقوق وكربره ياسنة وكرون ويا فاذا اهدأت فقصت فيها

وفلفلًا وكزبرة يابسنة ثم ترش عليه قليل خل نشته شياً وشياً من صعدان كان
 رطباً ولا يقابل شياً ثم يطبخ ذلك حتى ينضج ثم تترد الخبز وتغرف المرق عليه وينيه
 باللحم والعصيان والطرد بين **توبه اخرى** يؤخذ من اللحم السمين فيقطع صفاراً
 ويوضع في القدر ويطرح عليه حصص مبلولة وبصل صحاح وملح وقليل ماء ثم او قد
 تحته حتى ينضج فيكون اسفيد باجاً ثم تقطع من الماء رقيق باربع قطع وصفه
 في القصة وروءه من السم أو الزبد وليكن الخبز حاراً حين يخرج من التنور
 ثم اغرف عليه من تلك المرقعة على مقداره ودق سكرًا ودوره على التريدي قبل
 الغرف وصف حولها اللحم وقدمها **صفة توبه اخرى** يؤخذ من اللحم السمين
 تاخذ من اطابيك كم خروف فتقطعه وسطاً ثم تجعله في قدر تطيغه وتلقى
 عليه شياً من ملح وحصص مبلولة صب عليه من الماء ما يغره واولد تحته حتى ينضج
 اللحم وصب عليه نصف سكر حار وخذ قليل خمير محض فاذهبه بقليل دهن وصبه
 في القدر وذر عليه شياً من فلفل مدقوق وليكن ترديد لها خبزاً لا يابساً حاراً
 فاجعله في الطيفور دية ثم اغرف عليه من هذه المرقعة واجعل على اسمها ولا تغرف
 الا وقت تغليها فان الخبز اليابس اذا ابتل قبل ذلك فسد طعمه وقدمها ان **الطبخ**
 يؤخذ حبها وان يربب فيدقان بالماء وتغصهما

فغضارة

في غضارة ثم يصب قدر تطيغه واطرح فيها حصصاً مبلولة وكزبرة رطبة وخذ
 المقطع المغسول مع البصل المقطع فاطرحهما في القدر ثم اطبخه حتى ينضج ثم اعجن عجينة
 رقيقة ثم خذ برمة قد غسلتها وضعت فيها شياً من سمين ثم ضع ذلك العجين في البرمة
 وغطها واجعلها في تنور حتى تنضج ثم اخزجها واضربها ثم اغرف من ذلك المرق **واللحم**
 عليها وذر عليها سكر سلباني وقربها **صفة توبه اخرى** تاخذ من حليب
 فيجعله في برمة تطيغه ثم يطبخه حتى يغلي واطرح فيه دواءً من بصل صفاراً و
 ولا يغفل التحريك حتى يغلي فاذا غلى فاطرح فيه كحاسميناً مقطوعاً مضوقاً و
 معه حصصاً مبلولة وكزبرة وافنقه بالابزار المنقذم ذكره وذر عليه سكرًا او قد
ترياق اخرى يؤخذ قدر تطيغه فيلقى فيها قطع من اللحم وسطاً ويطبخ
 عليه ابزار رطب وسذاب وملح وبصل وكزبرة يابسنة وفلفل وداء صيني **واللحم**
 صيحين واعد الى شراح مدخنة فالقها في القدر والى كف باقلاً مبنون **واللحم**
 اضلاع سلق والفة في القدر وخذ قطعة عجين مع ابازير يابسنة مرة ثانية
 وكل العني في تثنية الابزار فاذا انضجت واستوت فافقص في العجين بيضات
 على مثال الكواكب ثم اعد الى الخبز النقي الجيد فقطعه بالسكين ثم اضعه في **الطيفور**
 وروءه من الزبد ثم اغرف عليها المرق وصف اللحم حول التزيد والسلق وزيتته

بالبيض والجبن اذا وطعنا وقدما ان شاء الله تعالى **صفة سليقة طيبة**
تخذ من لبن زباد يؤخذ من اللبن الرايب الحامض اربعة ارطال فيعقد
 على النار كما تعقد المضيرة ويلقى فيها من السكر السليماني الابيض منا ويحرك فيه
 ساعة على النار ثم يذرف فيه من لبن الجبن السمك المفتوت المنحول الملتوت بالزيت
 العذب بشي صالح ويحرك ساعة حتى يصير مثل الملبقات ثم يعزف في قسعة
 واسعة ويعزف حوله كم سكباج او غيره من الالوان التي تكون صفرا المحضنة
 وتقدم ان شاء الله تعالى **صفة بيض مفتوت لا يزل عاوا**
 تاخذ لبنا حليبا ونضبه في قدر وتحركه حتى لا ينقطع فاذا سخن فالتق فيه خبزا
 مفتوتا وشيا من فلفل فاذا علمت انه قد ابتل فسقه من السمن مثل ما يستقي
 الفالودج فاذا اذبح فاغرفه في قسعة وقد هيات له شوى دجاج وفرخ وسفيا
 مقطعا وقدما ان شاء الله تعالى **صفة لبن حليب** يؤخذ لبن حليب
 فيصير في قدر ويلبخ حتى يغلي فاذا غلى فالتق عليه كما سميها مقطعا وسطا
 واجعل فيه حمصا مبلويا وسيلقا وكزبرة رطبة وافواه الطيب حتى يبيض فاذا
 نفع فاسخ ما فيه من لحم وسيلق وحمص وضعه في قدر اخرى مع بسير مرققة ثم
 اعجنه عجنا دقيقا وادق من عجينة الفرائ في القدر بالجبن اليابس

المدقوق

المدقوق المحقق في الثور وضبت عليه سمنا وغطه حتى يبيض ويبرد ثم اخرجه و
 كما ينبغي وصبره في قسعة واغرف عليه اللحم والرق وذرع عليه سكر او قشنة
صفة تربية يديا اللبني تاخذ دجاجة فتقطعها وتصلتها ثم
 جدى او كم الضان فتغسله فيه وتطرح حمصا مبلويا وزيتا مغسولا
 وخولجان ودارصيني صيحكا وشيا من ملح فاذا غلى اخرجت رغوته واخذ
 اللبن الحليب فصفيته فوقها واطرح فيها بصلامد ورا وجزرا مصلوقا
 فاذا غلى جدا اخذت لوزا مقشرا من قشره فدقته ناعما ونقصت عليه
 خمس بيضات واخاطته بخل اخر ثم نظرحه في القدر وتسقيها كزبرة وقليل
 فلفل وشيا من كزبرة وديرها وانزلها عن النار وقدما **صفة لبن حليب**
 تاخذ كما سميها فتقطعها للتريد ورضيره في قدر وتصب عليها من الماء غمر
 وشيا من ملح وخل وبسير من يصل مقطعا ويوقد تحتها حتى تغلي ثم يرش
 عليها شيا من لبن حليب التي فيها بصل صيحا وانزلها من النار فلفلا وكروبا
 وكزبرة مصرورا في خرقة كان والى فيها شيا من سداب وكرفس مريوطين
 وتخذ لوزا مقشرا فدقته ناعما والقة في قدر اخرى وتصب عليه من ذلك المرق مخل
 وديعة به ثم اغلى على النار فاذا غلى فالتق باقى مرققة اللحم اليه او بقدر ما تغت

فيها من الخبز والبق فيه شيا من السكر بقدر ما يكون طعما لتستطيعه ثم
صدر دجاجة مشوية وان شئت مصلوقة فانثمل لحمها تنقا صفا ورا
ثم القه في المرق المصفى ثم خذ رغيفا سميدا رقيقا واخمله بمخل خشك
ثم القه في القدر على المرق المصفى ثم ضع القدر على نار فائره وحركها وروها
بدسم القدر او سمن ثم اغرفها وصف اللحم حولها وقربها ان شاء الله تعالى

باب الرابع والخمسون في عمل الفلاد

باب الرابع والخمسون في عمل الفلاد
باللحم والاريا صفة قليلة اللحم **بشرح اللحم رقيقا** ويجعل
القدر على النار وفيها زيت ويغلي اللحم المشرح فيها ويرش عليه من الماء والملح فاذا
تغلي تترك عليه كزبرة يابسة وكوئا ورايحة فلفل حتى اذا اظهر طعم الملح اخذت
من بياض البصل فاسحقه مع طحين اللوز المقتشور ثم ترش على القدر خل خمر
ويبلغ البصل واللوز عليها ظاهرا ان شاء الله تعالى

فاخذ من لحم خروف قوي القوام عظمه عرضا ثم ثقله في القدر مع كم الكثف
مقطعا قدر لمة ومثله اليفر وتقطر عليه زينا طيبا وتودخه فاذا انقلى طوى
شيا من بصل وتسلق حمضا وتغلي له فاذا ابغى قليلا بعد ان ترش عليه ماء ولحما
اطرح المحض المصلوق فوقه وازار امدقها الزين يابسة وكرويا وقليل فلفل ودار

وخلعش

وخذ عشر بيضات فاضربها في غصارة حتى يختلط مع الازار وقليل مري فاذا انقلى
اللحم فالق عليه البيض المصروب وحركه حتى ينقلى وان احببت ان ترش عليه خل خمر
فاقل **صفة قليلة شامية** فاخذ من لحم خروف الكثف فتقطع من
احمرها على هيئة فص النرد وكذلك الالية ثم تغسله واضلعه صلفه و
وتخرج من القدر وتغوله ثم تاخذ جزرا امثلي اللحم فتقطع مثل الجوز وتصلقه
ما اللحم الذي في القدر حتى يبارد البضغ ثم تحوجه وان صلت معه حمضا منقوعا
فاذا اخرجتها وضعها على طبق خلاف حتى ينشف وتخل مقلي فارفعه على النار وصبت
زينا طيبا او شيرجا طريا واطرح فيه الجزر والمحض المصلوق وقلبه حتى يجمر فاذا
تغلي قاغله وخذ الدهن فاطرحه في القدر البرام واترك عليه بياض بصل و
الازار كزبرة يابسة وكرويا ودار صيني مدقوقة وفلفل دانق ونصف
ونزعفان ثم اطرح اللحم المصراق وقله بالدهن والازار فاذا انقلى تحقه وتبغ
عليه قليل مري ومثله من المرتة ثم اطرح فوقه الجزر المقلي بعد حطها عن النار
واغرفها وقدمها وان احببت مع المري خلا فاعمله معقورا ان شاء الله تعالى
بوخذ من اللحم الكثف والاصلا فيقطع طولا
وتلقيد في بركة ويلقى معه شيا من ملح وزيت وقلبه فاذا اخرجته

قد اذيب فيه قدر ربع طلحوز مذقوق فاذا انشف ونضح القيت عليه زيادة
دهن وقطعت فيه بياض بصل وبزرتة بكزرة يابسة مذقوقة وكرويا وكون
ودارصيني مذقوقة بقدر الكزبرة ومراحيحة زعفران ولقد اودصب فيها موريا وانثر
عليها جوز امروضاً وقدمها ان شاء الله تعالى **قائمة اخرى** يؤخذ لحم حمل
سمين وليكن شحمه على اضلاعه فيقطع من الاضلاع والكف اربعة ارطال قدر اصبعين
اصبعين ويغسل ويجعل في قدر واجعل فيها زيت وملح ويغلي بياض بصل ثم
يصب عليه قدر رطل مائاً ويغلي حتى ينضج ويتشف فاذا انقلى طرحت عليه ابزارة يابسة
حتى يحمر ثقليه فاذا اخذ رطل خل وذيب فيه نصف درهم زعفران والطرحه مع سداب
وكرفس مقطع فاذا اغلى فاقطع النار وهددها واعرفها وقدم معها كل البقل
ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** يؤخذ لحم اخضر من رخص الية سمينة
فيقطعان صفاراً كالبنديق ويصلى نصف البقح ثم يرفع وتعرف المرقه
وتطرح في القدر زيتاً والالاية فوقه واللحم بعدة ثم يغلي حتى يحمر وينضج ويلقى
عليه الابزارة المذقوقة الكزبرة والكرويا والدارصيني ثم يؤخذ ثلث
مري وثلث مرقه الصفاق وقدر ما يغيب لك ملوخته ثم يصب عليه وانقطع النار
وتهدد (وتعرف) ويقدم معها خبزاً مقشراً

يؤخذ اللحم السمين فيقطع صفاراً ويجعل في مقلى برام ويجعل عليه بصل مقطع مثله
واليه مقطعة ومزيت عذب ورطماً ويغلي حتى ينضج الجميع ويذر عليه ابزارة
رطباً وتعليه حتى يحمر ويعرق في دهنه فاذا احكم نضجه طرحت عليه قليل مائاً ملح
وسكته وعرفته ان شاء الله تعالى **صفة قائمة** يؤخذ لحم
يؤخذ اللحم السمين الرخص فيقطع صفاراً ويصلى في قدر فاذا اغلى فيها مائاً
يغمر ويجعل معه قرع مقطع وبازدجان صفار مقشراً ويصلى الجميع ثم يخرج اولا
القرع دون نصفه ويخرج بعد البازدجان وقد نضج فان اخضرته وما خرج
ويود تكيده فلم ينضج ويخرج اللحم ثم تعرف المرقه من اسفل القدر وتطرح فيها
دهناً ومزيتاً طيباً ثم تقطع بياض بصل وتتركه فيها مع ابزارة يابسة مذقوقة
كاملاً وتطرح اللحم معه وتعليه حتى يحمر ثم اطرح فوقه القرع وقلة حتى ينضج
والطرح البازدجان وقلي البسك والكرالدهن واعمد الى مري وزعفران ودان
ومثله مرقه وصب ذلك على القدر واقطع النار وهددها وان اردتها حامضة
فاجعل عوض المري خلأ وكوياً واعرفها وقدمها ان شاء الله تعالى
تأخذ السباق الجيد فتدقه وتغلي مائاً ونضجه عليه ثم تضيف
ساعةً ونصفيه ولا تصفى منه شيئاً تستعمله في هذه القليلة ثم تأخذ ربع رطل لوزاً

مدقونا ناعا قد يفيد بالغم الاول من السماق ثم نعمل الى ثلاثة ارجال لحم حمر سمير
تقطعها صفاراً نستخرجها ثم نجعلها في قدر مطبوخة ونطرحه فوقه ونصب عليها
زيتاً طيباً ونصف رطل من دجاج وتو قد تحتة حتى يبيض ويتزهر بكرزق يا بسنه
وكرويا ود ارضيني ونضع يا بس مدقوقة وبياض يصل مقطع ونصب عليه السماق واللوز
ونتركه حتى يثقف ويسود وانه تحرقه بل يكون فيه يسير مطبوخة ودق حصاة سكر
ودرها عليه وسكنها واغرفها ان شاء الله تعالى **قليلة رطبة الدود** نأخذ
لحم حولى من المقدم ونقطعه صفاراً ونقطع معه الية ثم نأخذ اصول الخس الحار
ننقشها ونقطعها مثل اللوز ونأخذ حمصاً منقوعاً فنطرح الجميع بعد صلح اللحم
في القدر كما فعلت بالقرع فاذا قارب الكل النضج فاخرج من القدر واغرف
المرقة وصنعها ونشف اللحم واللحم اصل الخس ثم اترك في القدر دهناً غزيراً او زيتاً
واطرح بعك الجوارح مع ثلاث صلوات مدقوقة وبزرهم وضع اللحم وقلة حتى يحمر
وبزره ثانياً ثم نصب عليه مرياً وخلاً صغيراً وان جعلت عوض الخس الميموا كان طيباً
وافضل من قليل مرقة قد اديف فيها نصف درهم زعفران وانتز فيها كغزيب
منقياً او سكر زودها واغرفها وقدمها ان شاء الله تعالى **صفحة**
الحكم يؤخذ لحم احمر كشتاريج ووجه الكتف والية فنقطع الجميع

صفاراً

صفاراً او يغسل نظيفاً ثم يؤخذ قدر نظيفه فيغلى فيها من الماء ومن
يعمر اللحم ثم يصلح اللحم فيها ثم يرفع منها ويؤخذ مقلى نظيف فيصبت فيه زيتاً وتطرح
الالية فوقه حتى ينسلي ثم ترمى اللحم عليه ثم تقطع عليه بياض يصل وقلة حتى يحمر ودر
عليه ابراً مدقوقة وكرويا ود ارضيني وسنبلاً ويسير قوتلاً ثم نأخذ عشر
بيضات فنقطعها عليه بعد بسطه في المغلى ولا توشش البيض ولا تحركه حتى يبيض
ويجى مثل عيون البقر ودر عليه ملحاً مسحوقاً وادمد مع خل خمر وتقل او خبار
ان شاء الله تعالى **صفحة قليلة حارة** يؤخذ شراخ من لحم امر سمير
مقطعة مثل الدراهم فيصلق ان صلقة تجيدة ثم يرفعان بقليل مرقة معزولة
ثم تنصب مقلى مقعراً فنقل شراخين او ثلثه كل بقية ثم تغلى الصفاة كما يغلى الشراخ
وترفع الجميع الى صحن ثم نصب الدهن الذي قليت به في القدر ثم تقطع عليه بياض يصل
وتغليه وبزره بقليل وكزبر وكرويا ويكون وليخذ ان راحته مسقوة وصبت عليه
مرياً وخلاً مثلها من المرقة فاذا غلى نصبته من القدر على الصحن الذي فيه الشراخ
وذيف مع حمولة ان احببت وقطع عليه سداً اياد قديمة ان شاء الله تعالى
صفحة يؤخذ من اخلاص حولى سمير ثلاثة ارجال
تقطع اقل من طول الاصبع بعد ان يفصل صلحاً صلحاً ويصب عليه مرياً وبزرهم

تخريجهما على النار حتى ينشف فاذا انصف بوزنها بكرة وكرويا وكون وفلفل ودار
ويصبت عليه ثلث رطل مري ونصف رطل خل وتندبها على الحجر وتوشحها بقدر اوقية
ينيد مرياني وتغسل جواربا باوقية اخرى ان شاء الله تعالى **الباب الخامس من الحماض**
في عمل الكشائيات والطيبات الخريبات هذا الاسم الواحد على
هذا اللون سببه ما يحكي قير من بعض ملوك الفرس كان كثير السفر بعسكره وكان
قد اخذ طاهيا عربيا مجيدا لا تعرفه كان اذا ما نزل من ركابه ومن عوده عن سياقه
اقبل على الطاهي وقال له كشت بيا فتكوز عنده سراج قد عملها على الحجر او كم مصلوق
فيقدم ذلك له مع صبريخ فالتفت في بعض ايامه انه اقبل عليه وقد شرح اللحم ولم يكن
او قد نازل فاخذها ووضعها في مقلتي وصبت عليها دهنًا واوقد تحتها وشرش عليها
ما وملأ وقطع فيها بصلًا وازان اندقوقًا وغطاها بفضارة وصاص واصدوم
نارها شديداً ليجان في اجل تكون عروقة بياضها ورطوبتها ودهنها **استطابها**
الملك وكان يطبخها منه فساها الطبخ كشتا بيا وفرغ منها الواناء وعلقتها
الناس بالحم والالية وسموها كشت ودنية والفرق بينهما وبين العلايا ان هذه
لا تكون ناشفة بل رطوبتها بل تنقل برطوبة بسيرة ولا تكون كثيرة
مثل اللرقنة بل كمال النخلة رشت عليها من الملح او خل او جال الحصرم او المري

مخلوطا بمثله ما الليمو او هي بين المقلتي والمصلوق فمن ذلك **صنعة كشتا بية**
الباب السادس من الحماض يشرح اللحم تشريجا رقيقا ويغسل جيذاً ويخرج في القدر
ويصبت عليه اوقيتان زيتا وقليل ملح وعود سذاب وتنصب على النار ويغطا راسها
حتى ترخا ماها ثم تسقى فلفل وكزبر وشي من دارصيني وقليل ما كاخ وتعزف ان شاء الله
صنعة كشتا بية اخرى من الحماض يشرح اللحم تشريجا رقيقا
ويخرج في القدر وليكن اللحم حمله ويلقى معه شحم الدجاج او زيت ويصبت عليه من ماء البصل
او قية ونفلي ويرش عليه ما الليمو امخلوطا بمثله مري فاذا انصف طرحت عليه كزبر وكونا
وقليل فلفل وتعزف ان شاء الله تعالى **صنعة كشتا بية اخرى من الحماض** يشرح
اللحم ويلقى في برمة بعد غسله ويلقى معه حمص مرصوص وكزبرة رطبة مقطعة
من ماء البصل معزفه ومن ماء الحصرم اوقيتان ومثلهما ما وعود خولجان واوقية
طيبا فاذا انصف سقى اوزان اندقوقا كزبرة وكون ودارصيني وعزف ان شاء الله
صنعة كشتا بية اخرى يوخذ لحم مجزغ فيشرح رقاقا ونفلي في برمة
ويصبت عليه شي من خل فاذا انصف بالخل يورث عليه ماء الحصرم ويذمر عليه اوزان اندقوقا وشرش
عليه قليل من طنجور ويغرف ويقطع عليه سذاب **صنعة كشتا بية اخرى** يشرح
اللحم الرخص تشريجا رقيقا وتعزف في شي من مري بماء ثم اخذها في القدر عليه كزبر ما

مد فوقة شيئا كثيرا وكونا وكرويا وقليل فلفل ثم تغلى في دهن ويرش عليها مطبوخ
وما فاذا انضج قطع عليه كزبرة رطبة وسذابا وتعرف ان شأ الله تعالى **صفحة**
كتاب الطب **الكتاب الثاني** **في علاج الكبد** **ويغسل** **تطيقا** بالما البارد
ينقع في الخل ساعة ويغسل ويصب عليه بعد جعله في الفدر او قنار من الزيت وشلها
دهنا ويغلى حتى يقوى ثم يرش عليه مري بنطى ويجركا حتى ينضج وينثر عليه بوزار قليل
فلفل ويقطع عليه سذاب ويقدم ان شأ الله تعالى **صفحة** **كتاب الطب** **الكتاب الثاني**
يؤخذ اللحم الرخص فيقطع صفارا (مثل المحص) ثم يغسل ويجعل في قدر ويغمر بالزيت ودهن
الالة او دهن الدجاج ويغلى بقليل سذاب وكزبرة رطبة وما يصل وبلغ عليه حمص
منقوع ومقشور وشي من مري وخل خمر ويرش عليه فاذا انضج صب عليه شيئا من سكر الجبلين
وبزور بكرين وفلفل ومرش عليه بعد غليه ما الورد وقدمه ان شأ الله تعالى **صفحة**
كتاب الطب **الكتاب الثاني** **في علاج الكبد** **ويغسل** **تطيقا** بالما البارد
يؤخذ لحم الخروف من الشحم ارجا
وارطب كم يكون في الحبل فيلشخ شترجارت قيقا وبصير في غصارة تطيقا ويغمر بالما
وفيه ملح من العذاة الى نصف ثم يرمى عنه ويغسل تطيقا حتى يبيد ايضا ثم يلقى في قدر
ويلقى عليه عود دار صيني وقطعة خولجان واوقية تربت وترفع على النار ولا تقف شيئا
شي من الماء فانه يورخي ما كثر (فاذا غلى غليتين اليقوت فيد كف حمص مريض مبلوك

والسحر

واستخرجت له من ما البصل عشر بل درهما وصبيته في الفدر الوقت فيه ونزل ثلثة دراهم
ملح وعود سذاب صحنها وعشرين درهما من ما الفلفل مصعدا حتى اذا بدت تنضج وضع فيها
قدح من شراب مقشور عطر حلو وغرت ان شأ الله تعالى **الكتاب الثاني** **في علاج الكبد** **ويغسل** **تطيقا** بالما البارد
في عمل الطب **الكتاب الثاني** **في علاج الكبد** **ويغسل** **تطيقا** بالما البارد
الا في ايام بمرام جور وان السبك في عملها ان يمرام جور خروج متصيدا ولا
في الطبخ حتى تقطع عنه اصحابه الى ان لم يتق معه الاغلامان من ابنا الاشراف ثم ظهرت له
ايات فانها اوردت عنده من اظيما يبيع له فاصابه ونزل وهو يشكي الى
والجوع وذهبه النوم فاخذ الغلامان الطبي فشرحا عجزه وميته تشو حار فيفقا
ثم اخذا ثوب الطبي وشحم كلاء فاذا اباه وجعلا الشراخ في الفدر وذر اعلها ملح
واوقدا تحتها حتى نضجت ثم صارا الى بمرام جور فاجتراه ان عندهما ما ان اكله
استطابه فامرهما باحضاره فلما راه قال من افسده نال ان الله لا يشح هكذا
ثم اكل منه فامر عند استطابه اياه بان سمي اسما فارسيما ففسره المعشوق ثم
اعرب هذا الاسم فسمى طباهجة والفرق بين الطباهجة والمقل ان الطباهجة ما كان
بصلح وتوابل كالبادجان وغيره ويكون بها شرجاء القليد يكون كحلها منبذقا
كما انصور وتكون توابل ذلك **كتاب الطب** **الكتاب الثاني** **في علاج الكبد** **ويغسل** **تطيقا** بالما البارد

و تغسله نظيفا و تطرح في القدر نصف رطل ماء ثم تغليه و تطرح عليه اللحم و تصب فوقه
 زيت طيب و قليل ملح و يقطع فيه بادجنان مقشر و يصل مدور فاذا انبج و نشف اللحم
 و شئت عليه ما كان او مري قدر نصف مخوفة و مثله خلا ان شئت ثم تغلى
 الابزار المدفوق الكرفس و الكرويا و الدارصيني و الكون فنده عليه و تحركه و تغسل
 حافات القدر مخوفة ما و يترك حتى يسكن **صفة طباطباجة من عسل النحل**
 يؤخذ اللحم فيشترج رقيقا و يغسل و يطرح في القدر و يصيب عليه زيت كثير و يلقى فيه
 و تصب على النار حتى يغلي و تنشف الماء و يدبر عليه قليل فلفل و الجوزان ثم تاخذ الجوز
 الطري الرطب الذي قد وضع في الملح عشرة ايام فتغسله من الملح و تقطعه شريحا شواير
 و تبسطه في القدر حتى يتقل ثم تكسر عشرين ايات و تصربها بما كان او مري و تصبها
 عليه و تجدها و تقدمها ان شاء الله تعالى **طباطباجة من عسل النحل**
 تاخذ عضادة فتصب فيها من المري البطني ربع رطل و من العسل الجيد اوقية و تصربها
 فاذا اختلط صفيها منخل ثم صير معها درهم كزبرة و نصف درهم دارصيني و دافق
 فلفل مدفوق ثم تاخذ من رخص طين فتنشره فتنشرها رقيقا عريضا و تصيره في
 هذا القديح ساعة ثم تضع قدر على النار و تصب فيها اربع اواق من زيتا طيبا فاذا
 صار الزيت يغلي طرحت الشراخ في القدر بصفاها مع وزن دافقين ملح مسحوقا

ثم يطبخ

ثم يطبخ اللحم حتى ينضج و ينشف الصباغ ثم يعرف و يقطع عليه سدا و شي من خردل
 اخضر و يقدم و هي طباطباجة الجوزانية و ان شئت فاعمل بدل الفلفل دافقين الجوزان
 و العمل واحد **صفة طباطباجة من عسل النحل** ان شاء الله تعالى
 يؤخذ شراخ من لحم جدي شمين او حولى من الضان فتقطع اضابعا و تجعل في قدر و تصب
 الملح حاجته و يصيب على ذلك من الزيت ربع رطل و يجعل القدر على النار و تاخذ عضادة و
 فيها رطل خل حمر و تدق و تب فيه ربع رطل جوز او لوز او مدقو قاناعا و من لباب الجوز
 السمد النحل خمسة دراهم و يضرب و يصيب فيها و يغلى حتى تنشف في دفعات
 و لا تزال تفعل ذلك حتى يصير جميع الخل واللوز فيها ثم يتبرق بقليل فلفل و يكون كزبرة
 قليلا و تغلى في عرقها و دهنها و تنزل و تقدم ان شاء الله تعالى **طباطباجة من عسل النحل**
للجذام يؤخذ من لحم حمل حولى ثلاثة اوتال من الحمرة و اصفاة فيشترج و يغسل
 نظيفا و يؤخذ قدر نظيفة فيصب فيها رطل و نصف ماء و يغلى ثم يطرح فيه خرقه
 كتان فيها كزبرة و يكون و دارصيني لمشد و دة فاذا غلى طرح اللحم و لا يزال حتى
 ان ينشف فتدبر منه خرقه الابزار و يصيب من الشراخ الطري نصف رطل و من
 دهن الدجاج ربع رطل و يغلى الى ان ينضج و يثقل و دهنه فاذا ابر من القلي طرح
 فيه من ابزار دافق من جليل و دافقين زعفران مسحوقا و يصيب عليه من العسل المذوق

الزيتون

رطلان ويتروك حتى يحمى فاذا احمى اخذت له اربع اواقى نشا واذ قمتها باوقيتين
 ماورد و اوقيتين ماء وصبتنه في القدر ولا تزال تحركه الى ان ينعقد فاذا
 انعقد اخرجته النار من تحته وعقدته حتى يقذف دهنه وانزلته عن النار
 وغرفته ويكون قدر مضئت جوار او لوثر مقشورا فتثورة عليه وتقدمه وان
 شئت ان تعمل عوض النشا دقيقا سيدا فاطرحة قبل العسل حتى يتقل في الدهن
 يا نسا وابتعه بالعسل وحركه الى ان ينعقد واخرج النار من تحته كما فعلت اولا
طباخية اخرى بسترح اللحم ارق ما يمكن وبعسل نظيفا ويستخرج
 البصل في الهاون خمسة عشر درهما وتحمل القدر على النار ويجب فيها زيت طيب وشحم
 مقطع فاذا انقلط اللحم عليه فاذا انقلط صبع عليه ما البصل فاذا انشرب الماء بزرته
 بزره وكرويا وفلفل وزنجبيل مدقوقة فاذا انقلط بالابرار سقينه مري سقينه
 فيه ربع رطل لوز مطحون او طحين السمسم وتتركه على النحر هذا فان اردت غرقه
 عليه شرايا عطرا وماورد وقطع عليه سدا ايا وقدمه ان شاء الله تعالى **طباخية**
 يوحى من الشرايح المتخذة من حمير حوى ثلاثة
 ارطال فتجعل بعسلها في قدر ويصبت لها من الزيت ربع رطل مع مثله دهن البية
 مذا ابا ومن الملح درهمين ويزال ايام من النار بضع رطل ما ينضج مع نشا فانه ينضج

ونشف

ونشف صبع عليه من الزى الطرى ثلث رطل ويدر عليه من ابرار من القلندر والزنجبيل
 ومن الكزبرة والكرويا والدارصيني شي يكفيه ثم تعرف منه نحو الثلث فانه يוכל منها
 طبيا حجة طيبة ويصنع القدر بعد ذلك اوقيتان خلا ويصير عليه الى ان يוכל ما عرف
 من القدر ثم تعرفه بعد ذلك وتدر عليه سدا ايا مقطعا فانه لون طيب ان شاء الله تعالى
الباب السابع والاربعون في عمل الشورى في النور
في القدر خمسة جنت يوحى من طالد البرملى يوحى جنب حمل
 فينظف ويخرج نخاعه وغده واسقيد جنة وكبد وطحاله وكلوته ان وجد فيه
 ويبيت في الخل ويلقى عليه كف ملح وكفان ابا زير يا بسنة وهي الكزبرة والكرون والقلندر
 والدارصيني مدقوقة فاذا كان وقت الغداة طرى غل وغير ذلك للخل وابرار
 ذلك ودلى في النور ان شاء الله تعالى يوحى جنب حمل
 فيصاق بالخل الشديد المحض نصف نصفه وتترك فيه حتى يبرد بعد رفعه عن النار
 من الخل فيلقى عليه الا با زير اليا بسنة التي تقدمت مدقوقة ويدلى في النور ان شاء الله تعالى
 يوحى جنب مقدار ثلاثة ارطال فينضج بخل حتى ينضج ويخرج
 عليه كزبرة وفلفل وتبينته في الهاون فاذا اصبح اخذ مقلى واسعا وضعت نصفه
 زيتا مغسولا وطحن ناعما وكزبرة وطبقة وضعت اوطا فاذا اخذ الزيت طحن

البقل اخراج البقل وطين فيه الجنب حتى تحترق برش عليه مري وفلفل وقدم ان شاء الله تعالى
 ثم ينفخ ويصب فيها خل وزيت مع كرويا مدقوقه وينفخ فيها مع درهم ملح ويدنى في النور
 ان شاء الله تعالى **سبعة عصبان الحوت** يؤخذ كبود الجذ او الحرا او القمل
 بما وصفت وزيت صلقة دون البقح ثم يقطع مثل السبورا الدقاق فاذا اخذت ذلك
 اخذت ثرؤب الجذ او الحلان فطرحتها بعد غسلها في ماء حار حتى ينسبط فاذا
 انبسطت جعلت الكبود فيها ونضح عليها مريا وزيتا وعود سذاب وصعتر ثم
 ادرجت وشدت بالمضادين المفلوبة المحسولة بالملح والكرفس وطيب بزيت
 ودلى في النور **سبعة حب بلدي** يؤخذ من **سبعة ابن المردك**
 يؤخذ جنب حمل فيصاق بالخل الجيد المحض على نصف النخبة ثم يرفع عن النار ويترك
 في خله حتى يبرد ثم يخرج فيعصر عصره اشديا ويطرح عليه الكزبرة والكمون والفلفل
 والدارسين مدقوقه ثم يدلى في النور حتى يقيت وان اردت بعد غليانه يخرج من
 الخل الحار فتضمه في خل بارد فاذا اردت شبيه فاعصره ويزره ودله في النور
 هذا الاسم بانفا رسيته وتفسيره بالعربية شوي
 القدر ياخذ قدر امني برام لها علو فتقرب في وسط ما بين شفتيها وارضاها مست ثقب

متقابلة

متقابلة كما الطوق الدائر وتدخل من الثقب الى الثقب عودا من خلاف منحوت حتى
 تجعل فيها ثلاث عيدان وتسد الثقب من خارج القدر بطين ويصب من الماء في القدر
 ولا يبلغ العيدان والقدر عودا من خولجان وعودا من ارضيني واعمد الى
 جنب حمل سمين مع كنفها فنظفه وملحه وزيتيه واجعله على العيدان التي فوق الماء
 وتغطا القدر وطين وتوقد تحتها بنار متوسطة حتى يعلم ان الجنب قد انفتح
 القدر واخرج الجنب واغسله والق في الماء الذي في القدر اذرا ولبنا واعمله كما فعل
 الجواذب وان احببت ان تجعل في الماء شدة (او سكر) او زعفرانا او غيره
 بما فعل مما جعل من انواع الجواذب ان شاء الله تعالى **سبعة سواك الهلام**
لابو ايم بن الجدي يؤخذ ابرارات الاهلام الرطبة والتابسة فتشويها
 جدي فابق سمين مشموط في كل موضع مشوح منه وتحكم من باطنه وتشرح
 خلدته وتحشيه من الابزار وتأخذ قدر لا تستطيل مثل السقف براما فيجعل
 في ارضها مفر وشا من الابزار ثم يجعل الجدي في القدر ويجعل عليه ايضا من
 ابرارات الاهلام ثم يغمز على خارج ويترك فيه يوما وليلة ثم يخرج فيجعل
 سميكة من سقايد النخل ويشتد بشرط ثم يدلى في النور ويقدم حار
 يؤخذ جدي رضيع ودجا حة

ان شاء الله تعالى

فيسقطان وينظفان ويؤخذ ثوب حمل سمين فيلف به الجذري بعد ان تلف
 في ثوبه وتحشا في جوفه ويؤخذ كرسا صغيرا فينمط ويعسل بالماء والكرفس صجحا
 بغير ان يشق الا بقدر ما يدخل منه الجذري ثم تحبسه ويدخل في تنور الرواس ويبيت
 فيه ويتخذ له الوان خردل محص ومحلا بزبيب وسكر وغير ذلك ويقدم بعد ان
 ينحى عنه الثوب فيؤكل كحبه وعظامه وجلده والداخلة التي فيه **صفه شوك**
الصفحة الاولى المخطوطة ويؤخذ بشما زح سمين وخض في طول البشما زح مما يكون
 وزنه دبلين ومن كبد الفصيل في طولها مثل ذلك ومن سنامه في طوله مثل ذلك
 فيشرح كل واحد منها اطول مما يمكن في اسندارة الاصبع ثم يشرب الموى والمزبر
 والكون والدار صيني مدقوق ثم يؤخذ كل ثلاثة منها من الشرايح فيجمع ويغسل
 وتنظف كما ينظف الشعير حتى يجعل كدك جميع الشرايح ويشد اسافلها ايضا كيلا يتخلل
 ثم يطلى بالمري والزيت والفلفل ويجعل في سقود او خطاف وتعلق في التنور حتى
 تنفخ ثم تقدم حارة وتقطع على المائدة قبضة قبضة وتؤكل بعد الصباغ
 ماخذ اخذ انا وفابلا وخولجانا من كل واحد ثلاثة دراهم ومن الصغتر الفارسي
 مثقالا فذقه وتخلط ثم تذيبه بخمر ومري غنيق وتقدم مع هذه الشرايح
 فان ذلك غاية في الجود

الصفحة

البصغار فتشرحه وتلكه نمل وخل واتخذ ان وصعتر ويجعل في كلاب على
 فيها ما ورقاق السنبوسج يكون بينهما وبين الجنب اربع اصابع ويطين التنور
 سنبوسج **صفه شوك** ويؤخذ الجنب فينظف ويخرج ما فيه من الخاع ويغسل
 ذلك ويعسل بالماء والماء ويتنع في ماء السماق بعد تنشيفه حتى يتشرب حمضه
 عليه الا باريد ويدخل في التنور فيخرج ويؤكل حار ومن احب ان يعمل بدل السماق
 ما حصرم فعل **واستند في الامرين الكايت** **صفه شوك**
 اعدت للاضياف اذا احضرها خبز انقيا احمر المحمرا يشبه في الحسن اذا اما
 فوق خوان قمر امنورا وجنب ضان وافر امير مخللا مطيبا من عطر
 جوده الطاهي لنا وعطر من مويه وملحه وبذرا ومن افاديه به قدرا
 يذنه ليلته وبكرا او قد تنور الله وشجر اجردا ينرايه والشرا
 دلاه في تنوره ودشرا وفابله ساعة مستنظرا انضاجه فيه فلاقا قدرا
 حتى اذا الجنب نورا وانفرا اخرجته الطاهي لنا وكبرا مجردا مجسدا معصفا
 بحاله الناظر لما نظرا بسرا من الخل جينيا دضرا وجا بالجنب لنا مبتدرا
 احسن شي منظر او مجنرا

الصفحة الثانية المخطوطة
 لا يترك الا في الجود

يؤخذ جدي سمين فليستفوخ بطونه ويتخذ منها عصا بين صغار دقاق ولسان
 الطباخ فخذى الجدي من داخل الجلد من غير ان يفسده او تحرقه ثم يقشر ما
 على العظام من اللحم من باطن الفخذين وما دون العجز الى اسفل الاطراف يفعل
 باليدين مثله ذلك ولا يعرض لكسر عظم من عظام اليدين والرجلين ولا يفصل
 من بعض ثم ياخذ ذلك اللحم فينظف من عراقي وعذري ويشترج دقاقا فيجعل بعضه
 وهو الثلث مع العصا بين ويجعل العصا بين ورقاق اللحم في قدر وتصب عليه رطل
 رطل زيتا ويقطع معه مقدار نصف رطل بصل ووزن اوقيتين كزبرة رطبة
 مقطعة ونصف رطل خل خمر وثلث رطل موى نباتي ونصف رطل ماء ويصلو صلقة
 خفيفة ثم يلقى في القدر نصف مثقال زعفران ووزن ثلاثة دراهم ودارينى
 درهم ولفل و زنجبيل ووزن نصف درهم ومن السنبل والمولينجان نصف درهم ثم
 يرفع على النار وتترك حتى تسكن ويلقى فيها من السمأة المقطعة مثل العصيان
 كالجودق وتكون قطع السمأة مثل العصا بين كل قطعة ويجعلها وتذعها حتى تبرد
 تخرج ذلك كله من القدر وتضعه على غزال اسل جريد نظيف مغسول ولا تفعل ذلك
 الا بعد ان يبرد لانه اذا كان حارا ايتلف الاسل وتذعه على الغزال حتى ينشف
 من الماء ثم تجعله في قفصية وتذرع عليه ملحاً وتقص عليه خمسة عشر بضة او اقل من

ذلك

ذلك وتحشوا به جوف الجدي وتاخذ رقاقا قد اخذت من فطير رقاق السنبوذج
 فتجعلها وقاية عن الحشو في جوف الجدي حول الذي حشوته به وفي وجهه ثم تحيط
 الجدي على الرقاق وان شئت شددته بشريط الا ان الجياطة اجود من الشدة
 ثم تاخذ الباقي من اللحم فتشترجه دقاقا اخف ما يمكن ثم تاخذ نصفه فتجعله في قدر
 وتجعل معه من البصل مثل ثلث ووزن الجودق ومن الكزبرة الرطبة قريب من ذلك
 قدرا وقيتين وتصلقه بالماء والزيت صلقة خفيفة ثم تغرف نصفه وتصب
 النصف الاخر شيئا من الخل والمزى فتعليه غلية وتحركه وتجعله على غزال على هذا
 المثال الذي قبل ذلك ان شاء الله تعالى ثم تاخذ من السمأة بوزن ذلك الجودق فالقته
 حجر بعد ان يكون قد طبخ وسحق سحقا ليس بالناعم واجعل نصف ذلك مع الجودق الذي
 لا خل فيه واخلط السمأة مع الجودق ثم تقدم في رطل عظام الفخذين واليدين
 ثم تاخذ كزبرة يابسة درهمين ومكون درهم ولفل ربع درهم ودارينى نصف درهم
 وملح ثلاثة دراهم فاخلط الجميع بالجودق الذي لا خل فيه واقص عليه خمس بضات
 واخلط ذلك كله خلطا مستويا ثم احشوا منه احدا الفخذين وقدم الذي ترأ عنه
 حتى يصير الحشو حول العصا الذي قشر اللحم عنها باعتماد حتى يرد الفخذ الى مكانه
 واما قبله لا ثم اعد الى ما بقى من هذا اللحم الرقيق كالجودق الذي لا خل فيه فالق منه

الكون ووزن نصف درهم ومن الاجندان ربع درهم وشتي يسير من سدا
ثم احشوا به الفخذ الاخر واضبط ذلك على الخدين بما امكن ثم خذ الجردق المخلل
فزد فيه ملحاً والقرن ربع درهم كزبرة يابسة ودارصيني وافقص عليه خمس بيضات واطلمه
جيداً واحشوا منه احد البدين ثم اعمد الى ما بقى من الجردق فزد فيه شتيا يسيراً
من الخولجان والسنبل مثل ذلك ومن القرنفل ربع درهم واجعل فيه شتيا يسيراً من
السكر واحشوا به اليد الاخرى ثم شد اطراف البدين والجلين بخيوط دقاف نظاف
واشوه وقدمه فاذا ادمرك فانك تاكل منه خمسة الوان مختلفة الطعوم
والزوايح في الطبيعة وتأكل من جنبه لو ناسباً دجاً لذيذا ان شأ الله تعالى
الفصل التاسع والاربعون في شتى الارواح والاسرار
الطبي والاسرار في شتى الارواح تاخذ كما فتشرحه طوا
ويصير في قصعة ويصب عليه ملح وما كزبرة واجندان مدقوق ربع درهم
واذا تشربت فاطلمها بزيت واجعل الشرايح في سقود ودله في تنور واجعل
في السلجج خلا ومرياً واجنداناً وكزوريا وقزبها
الفصل العاشر يوحذ الصرع الوافر فيجسل ويشترج منه المواضع التي
تخوف منها اللبأ ثم بعد الى اللبن والمرى جميعاً فذطليه بعلماً ثم يطليه بالزيت الطيب

وتنوع

وتطرح عليه شتيا من دارصيني ونرجيل وتدليه في التنور فاذا انفق اخرجته
وقدمته وقطعته وتقدمها مع خردل
سميناً وينقع في رطل خل ورطل حب رمان وربع رطل زيت وينقع من اول النهار
فاذا كان من العذ اخرجته وبزيرته بفلفل وكزبرة واجندان مدقوق دانق
ودارصيني مدقوق وزينه بزيت كثير وملح وتدليه في تنور لبن الحرارة
تاخذ غصارة فتصب فيها خلا وتحنن بصفية زيت وجب زمان
وسنين ثلاثة ثم مسحوقه بكزبرة يابسة وانقع الشرايح فيها سبعين ثم
اخرجها واطل عليها من هذا الحب رمان المصفى بخل طلياً نجيناً ودعها ساعة
ثم اشوها في التنور واطلمها بخل واجندان وشتي من كوش
يوخذ لحوم الطبا او غيرها من اللحوم الرخصة وينقع في الخل والملح ثم ينزل
حتى ينشرب وينشر على حبل وتشوى ان كان فيها زاده فتكون منزلة الشرايح
او اخف والشر واشد نقتنا في الفم ويقل ويبرش عليها في وقت الفل قليل
ما فتصير منزلة بعض الفلايا ومن احب لها وهي رطبة على قضب او خشب
خلاف فاذا انتفت على القضيها فافهمها في تنور لبن السدال حتى يكرن ذلك
كالشئ والحقيف لها ثم تقدم في طيفوريت مع اترار صغار متقلبة او مخبونة

رفاقاً او اقراص خبز مطبوخة بين و شيرج او طحين سمسم و زباً انقل بذلك
 على البند من يصلح له وكذلك اللفائف
باب في علاج الكسكس
 يؤخذ الفزاريج الكسكسية و ما استعملها في السمن فتنظف و تجعل
 في سفود ثم يداد على الجرح حتى اذا افارت ان تنضج ثقتت صدورها و جعل فيها
 ما كان و ادبرت و يؤخذ زيت و ملح مسيق فيخلطان و تطلا الفزاريج بر
 يفعل بها ذلك ما دامت تداد على الجرح فاذا انضجت و احمرت صب عليها شئ من
 كان و ادبرت ثم تزع من السفود و تقدم مع صباغ ان شئت الله تعالى
باب في علاج الكسكس
 يؤخذ من الفزاريج السمان فتنظف
 و تجعل في سفود و تداد على الجرح فاذا اسال ماؤها اخذ لها عجيز قد جعل في قوام
 الطابيف ثم يؤخذ ثلاث ريشات او اربع فتشد بحيط و يطلى بها العجيز على
 تلك الفزاريج و تداد على الجرح يفعل بها ذلك حتى يستمسك العجيز عليها و تحف
 فتشقق ثم يطلى بعد ذلك و هي تداد لمزى و فلفل و زبيب حتى تنضج ثامنا يخرج
 رقيقة بليقة جداً
 كان قد اهداه ابو الطيب
 ما يدب من المظفر في يوم شديداً لحر يوم و فروع كبير سمير و لب فليس

وينظف

وينظف و يغري بالعود ثم يطلى بالزيت و دهن اللوز و يعرق بالمرى المضروب فيه
 الماورد و الفلفل و الدارصيني ثم يدخل في سفود و يبلج على النار فاذا احمر و لم يزل
 الفاه كما هو في الصباغ المعمول من ما حصرم و صغزو و باد روح و كرفس و شئ من الخزان
 طيب و يغت على وجهه الثلج فانه في السقف طيب
باب في علاج الكسكس
في صفة الثوريات و الفدوى و الخومات و صفة ثوريات
 تاخذ دجاجة او فر و جاً فتطبخ بها و ملح ثم تاخذ مقلي فتصب فيه شحماً و زيتاً
 و تغل رقيق عجيز في المقل و ترفع جواً و بقدر ارتفاع المقل و خذ الدجاجة
 او الفروج او قرو و جين سمان فانزع جوفها و اسطها على الرقيق و خذ كزبرة
 رطبه و بصلاً مقطعة صغاراً و سنبلاً و قرنفل و دارصيني و فلفل و صب عليه
 خل عروم و زباً و ان شئت غصارة من زيت و جبرقان و نصبت عليه سكرجه من
 سمن او زيت طيب و خمس بيضات فاخط ذلك كله و صبره على الدجاجة و
 رقيقاً اخر عجيزاً فا طبقه على الرقيق الذي في الطابق و قد ل المقل في الثور
باب في علاج الكسكس
 تاخذ اللوبيا المقتشورة فتشققها و انا
 ينضج
 ان ترصها قبل النقع حتى تصير ارضافاً و اغسلها نظيفة حتى لا يبق فيها قشر
 ثم اخذ من الارز الجيد مثل اللوبيا و اغسله جيداً و اخذ لها و خذ لعل الحنظل

منها عشرة ارطال من اللبن واطرح الجميع في قدر واترك فيه قطع لحم صغار
 شيت قواضر او من لحم جدي رصيع ثم صبت فيها شيئا من مري ابيض واطرح فيها
 وطعني خولجان ود ارضيني وضعها على حجر لبن حتى يحمى النور فاذا اسكر النور
 في زلالى السمير او الحبل بعد سطره ونطافه وخذ حط القدر وسط
 النور وعلق عليها الحبل وسقه ملحا وطين النور ان شاء الله تعالى
الباب الثاني والستون في عمل الجود في تحت
النور السابع منها وبالخلوى جود اية للمعدة
 تاخذ رغيف سمير من انقى ما يمكن وزنه رطل فقطع لقا وينقع في غصارة
 فخره من ساعة فاذا اربا فضيتره في جود بدان وصبت عليه طر غسل
 سكر طبرزد ويصبت عليه من الماء رطل ويترك فيه طيبا وزعفرانا ويلقى
 عليه دجاجة سمير ان شاء الله تعالى **صفة جود اية المنقش**
 تاخذ المنقش الجود البالغ فيغصى من حبه ويجعل في جود
 بدان نظيف ساق منه ومن السكر ثمان حتى تمتلى ويكون قد جعلت تحت
 وفوقه رقاقة وان اجبت ان تجعل فيه شيئا من زعفران فافعل واغم
 بالماورد وعلق فوقه دجاجة فايقه

يؤخذ

يؤخذ الموز فيقتشر ويهزل ناحية ثم تؤخذ القدر فيبسط فيها رقاقة
 ويوصف ويصف فوقها الموز ثم يثقل عليه السكر النقي ثم تؤخذ رقاقة اخرى
 فتجعل فوقه ثم يجعل عليها ايضا من الموز والسكر حتى تمتلى وتغمر بالماورد ويلقى
 عليه دجاجة **صفة جود اية المنقش** تاخذ لباب حروف السمير
 النقي من خبز الفرن او النور فتفركه جيدا وتاخذ لوثر منقش افندقه
 بالما وتطرحه في اللباب وتاخذ سكر ارقيا فندقه ناعما وتخلطه معه
 وتذيب وتاخذ قدر امبسوطه واسعه قليلة العلو بقدر رقاقة صغيرة
 فيها ستم الدجاج او شبرج طريا وتعليه على النار وتاخذ رقاقة بعد ان
 تنظفها فتبسط الرقاقة فيها وتلقى عليها اللباب واللوز والسكر وطلين
 من لبن حليب ترش عليه ماورد وتطبق الرقاقة عليه وتعلق عليه دجاجة
 في النور ان شاء الله تعالى **صفة جود اية المنقش** تاخذ ان شيت
 الماء وان شيت طر مازج وتاخذ الجود بدان فتنظفه وتضع فيه الجود
 او الرقاق كما هو صراح وصبت عليه من الماء ايجو وتغمر النور وتسكر
 النور ثم توضع الجود بدان في النور وتعلق عليه جيبا سميرا او دجاجة
 فايقه فاذا اخرجت النور خرجت الجود اية مثل الفريضة فتغمرها

في طيفورية وانزل عليها سكر او قدما ان يشاء الله تعالى **صفة جود**
 تاخذ جردقة غليظة من سكر حواري ثم تاخذ كما فنقط **صفة**
 من غير ان يكون فيه شحم فاذا اقطعت اللحم فاجعله في برمة ثم صب عليه شيئا من سمن وعسل
 واوله ودارصيني وقرنفل مدقوق كله ثم اطبخه القدر قبل ان تضعه في الثور
 فاذا ابيض في البرمة وضبت عليه شيئا من لبن حليب فاذا اردت تخينه فاترك فيه **صفة**
 سكر واعقله بها فاذا انقعد في البرمة واحشوا به الجردقة واجعلها في البرمة
 وتصب عليها لبنا حليبا وسمنا ثم اكس فيها بيضات واضربها حتى تخلط في القدر
 واجعلها في الثور واجعل وعلق عليها جنبنا سمينا او دجاجة فابقة **صفة**
 تاخذ من الحلي ما يمكن من البطيخ الحلو فنقشره **صفة**
 نصف تخانة الحز و تقطعه ويلقى في قدر نظيفة على النار وتوقد تحتها بنار لينة
 وتحركه حتى تشحن فاذا اشحن فالقه في غضارة والى عليه نصف رطل عسل ونصف
 سكر وعشر بيضات ويكون في القدر شحم الدجاج وضعه في الثور وعلق عليه دجاجة
 فابقة ان شاء الله تعالى **صفة** تاخذ لوزينجا او قطا
 محشوة فتاخذ قدر اقربسط فيها سنا فوطايف وسناف شحم الدجاج وحند
 بيضا واضربه مع رطل ونصف عسلا وسكر مدقوق ورطل ونصف لبن حليب

واغمر

واغمر القدر بالشيوخ او الزيت المغسول لئلا تعلق وعلق عليها دجاجة سمانا **صفة**
 مملوح لئلا يسيل الملح عليه فاذا انفع الدجاج اخرجت الجردقة وعلقت الدجاج
 ورددته الى الثور وعلقت الجردقة في طيفورية ان شاء الله تعالى **صفة جود**
 تاخذ عشر بيضات فنقشها في غضارة ويؤخذ نصف رطل من
 ما التوت الاسود فيصبت عليه ويطرح فيه رطل سكر ابيض مدقوق ويضرب **صفة**
 له شحم دجاجة ويطرح في الدهن كرمما زجته وتتبعها بصب الخلاوة عليها وعلق
 دجاجة سمينه ان شاء الله تعالى **صفة جود** تاخذ رطل
 يؤخذ بيضا من عشر بيضات فتخرج في غضارة ويصبت فيه لبن حليب مقدار نصف رطل
 وسكر ابيض نصف رطل مدقوق منخل ويضرب الجميع ويذوب له شحم الحلي في قدر
 ويجعل فيه رقاقة ويصبت عليه الخلاوة وتكون القدر في ثور هادي وعلق عليها
 دجاجة **صفة جود** يؤخذ كرمما زجته رفاق فيقطع
 وتوضع في غضارة ويصبت فوقها لبن حليب مقدار رطلين ونصف ويضرب عليها
 عشر بيضات ورطل سكر مدقوق وتضرب وتاخذ قورلا وتضرب فيها شحم
 الحلي وتخرج حملا ثم توضع رفاق في القدر التي فيها الدهن بعدد بيضات
 النار وتصب عليها الخلاوة وتوضع في الثور وعلق عليها جنب سمين في نار ادا

لب الخبز بدل الرقاق كان احوذ ان شاء الله تعالى **صفة جود اية**
بطقة لاني صبر يوحذ من الزبيب الاحمر الحلو فينقا ويضع ليلة ثم يرس
ويطبخ حتى يتمز او يصفي على رقاق ويخلط به سكر امد قوفا في جود اية
وتعلق عليه بطقة سمينة او جنبنا سمينا **صفة جود اية طيارة**
يوخذ قدر فيجعل فيها ساف قطايفا وساف رطبنا عريفا على ما حسبك ثم يزد
نصف عليها البن جليبه حتى يجرها ثم تذليها في تنور وتجعل عليها دجاجة سمينة
او فرخا سمينا او جنبنا سمينا وتطبخها في التنور قبل الفراح بساعة **صفة**
جود اية بكرة فرينة فاحذ اللحم الرخص فتقطع عليه انزاد اربطها وكرا
وبصلا وتطرح عليها شيئا من ملح وتذقه بالصا طوطر على مكسار ثم قلل وكوبن
وكوز ومري يضاف اليه مدقوقة ثم تاخذ كمأة فتقشرها وتذقها بالسكين
مثل اللحم وتذورها وتجعلها في غصارة وتقتص عليه ثري بيضات ثم تخلصها وتخذ
القدر فاطلم بالشيء امغشها بنرب ثم خذ ذلك اللحم وضبر منه سافا في جودها
ومن الصبابة سافا على ما امكندك من اللحم والصفاة ثم اطبق عليها رفاقة
وضعها في تنور ساكن وتعلق عليها جنبنا او دجاجة او شحما او اية فاذا
نضج اخرجته فرينة وقرنتها ان شاء الله تعالى

تاخذ من اللوز والسككواربعة اواق ومثلها سكر امد قوفا في جود اية
تاخذ من شحم الكلى ثلث رطل وتبل الخبز بالماء ورتاخذ قدر
فتذيب الشحم فيها وتنزلها عن النار وترمي عنها اللحم وتاخذ كرماء وجه فتضعها
في اسفل القدر ثم تغيب الحروف ساف لوز وسكر ومن الحروف بالماء ورتاخذ
ساف الى ان يمتلي القدر ثم يوحذ من الجلاب نصف رطل فيصفي ويوحذ لها
من البيض جزو ويضرب غصارة ويسقي راس الجود اية ثم تذليها في تنور وتعلق
عليها اما جنبنا واما دجاجة سمينة فاذا نضج الجنب اخرجت الجود اية وكشفت
البيض ورميت به واقلبت الجود اية في غصارة ان شاء الله تعالى
تاخذ من الالية نصف رطل فيصفي
ويصفي ويعزل في ناحية ويوحذ من اللينق السمد ثلث رطل فيصفي ويصفي
هملبا ويتروك حتى يخمر فاذا اخمر كسر كما يجر الجبن القطايف حتى يصير
مثل قوتة ويحمى التنور ثم يحد الى جود اية فيصفي فيها الالية المسلمية فاذا
خمس عليه الجبن ويكون عندك قصبة متقوية فمعدده في طول ذراعين
فتجعلها في وسط القدر وتصب فيها عسلا مصفى منزوع الرغوة في جوف

الفضة حتى يصل الى الجوز اية شتيا بعد شى الى ان نأخذ العسل كله ونضعه
 فانما يخرج مثل كوز الزناير لذيذ طيبة ان شئت الله تعالى **في اللون**
 جوذ اية من سمد فابق مصفرة كحلون الحاشق
 عجينة مشرقه لونها من كفت طاقه يحكم حادق فضيحة كالبشر في حيرة
 وردية من صمغ الخاق بسكر الالهواز مصنوعة فطعمها احلام الطارق
 عريقة بالدهن حارة تدور بالفتح من الذائق لينة ملتصقا زبدة
 وريحها كالعند الغابق كما بنا في جامها اذ بدت تزهر كالكوكب الخاسق
 عقيقة صفرتها فاقع في جود خود بضعة عائق احلام الامن الحاشق
 موهنا الى فواد قلن خافق
 وجوذا اية مثل لون الحقيق وفي الطعم عندي كطعم الحقيق من السكر المحض معمولة
 ومن خالص الزعفران الحقيق مغرقة بشحم الدجاج بالشحم الكرم بها من غريق
 لذيذ طعم اذا استعملت وفي اللون منها كلون طوق عليها من الارى من نوقها
 يضم جواها ضم ذيق يدورها في الانفحة وما الحلاوتها من مطبق

نأخذ

نأخذ العسل الجيد الابيض الجيد ما شئت ونضبه في طنجير وتوقد تحته نارا هينة
 ونأخذ من رغوته ووسخه ونضيقه بواوق ونعبله الى الطنجير بعد ان تطرح قبله
 في الطنجير مثل نصف العسل سيوجا طريا طيبا وتذيق من النشا في غضارة
 قدر خمس العسل او سدسه بما وما ورد وكافور بوزن النشا فاذا غلى العسل
 في الشيرج صب عليه النشا وداوم فيه التحريك الى ان يثقل ويغذف منه
 ولا يغفل عن التحريك بالاصطام ليلا يعلق وينبغي ان يذاق النشا ليلانه
 حامضا وان شئت فخذ من الزعفران على القدر الذي تريد فذيقه في النشا
 قبل صبه وخذ من اللون المقشور المحض ما جئت فنضفه او رصته والقوة
 عليه فاذا الثقل وقذف دهنه حط عن النار وبسط في جام قوي مدهون
 بدهن فستق او لوز وخذ من السكر الابيض النقي فيستق بمسك وذر عليه
 وبرد وقدم ان شئت الله تعالى

نأخذ طنجيرا نظيفا فالق فيه من العسل ثلثة ارطال او قد تحته وانزع رغوته
 وصبه عليه من الشيرج او السمن الطري نصف رطل ثم او قد تحته وقود البشاشي
 بغلي غليان وخذ من النشا الحلو ثلث رطل فاستحقه في هاون سحقا ناعما وادوقه
 سلايك ناعما ثم نضبه عليه بما وما ورد وسحق كافورا ومسك واجنه بدني

الى الرقة ما هو قليلا فانه اجود لعملاء والى من الزعفران فيه نصف درهم
 في الطنجير واضربه ابد لا تفتر من تحريكه من اول ما ينصب الطنجير الى ان
 ترفعه فانما يحى صفاؤه وحسن لونه من جودة العسل والنشا والضرب فاذا
 بدا ينعقد فزد من الدهن وسقه قليلا ثم اضربه ابد حتى ينفذ الدهن
 فتصفى الاول فاذا ول من الطنجير فاذا ارضاك لونه وانعقاده وصف ما عليه
 الدهن وانزله عن النار واغرفه في جام وان اردت ان تعملها مخلكة شديدة جدرا
 فزد العسل وانقص النشا واعقد على العمل الاول وارضحه رصحا شديدا فانه
 يحى معلقا ان شاء الله تعالى

ماخذ من العسل ما شئت من اجوده وتلقيه في الطنجير وتنزع مرغوته ثم يلقى
 عليه من ماء النشا شحج لكل رطل سكر حبه ملون بالزعفران او بما يستبان ابرويز
 ولكن نشا شحج حينا ثم او قد تحته بنا دليته وفودا رفيقا واضربه ضربا
 جيدا باصبعك فاذا البند انعقد فامده بمن يجيد طري او شيرج طري فلا تزال
 تسقيه بعد ان تعطينه من النشا الملو ما يحتاج اليه وتعقد حتى يبيض ويتدفق
 وترفعه ان شاء الله تعالى

ماخذ من الارز النقي

فنعسله

فنعسله بالمال الحار غسلا نظيفا وجففة تفعله ذلك ثلاث مرات ثم يجعله
 الشمس حتى يحكم نشافه ثم يطبخه انعم ما يمكن وتخله بوقايو او تقطع حريبا ان
 اردت استعماله وحده فخذ لكل رطل من العسل نصف رطل من الارز المطحون
 عولت فخذ طنجيرا نظيفا وضع فيه عسلا وتنزع مرغوته وصبي عليه من الشيرج
 الطري نصفه واغله ثم ديف طنجير الارز بقدر الحاجة بتقليل ما وما ورد ويبرط
 كافر مسحوق وصبه عليه ولا تفتر من التحريك بالاصبعك حتى ينعقد ويبيض
 دهنه فاذا بدا في الانعقاد فاسقه مر بد طريا ثم اذا قذف دهنه نصفه
 عنه وانزله عن النار وابسطه وانتز عليه سكر اطهر زد ان شاء الله تعالى

معالج الامير واسمي مقوقرة الامير يؤخذ من اللوز اللقشر الموضون
 جزؤ ومن السكر الطهر زد النقي جزؤان ومن العسل جزؤ وينزع مرغوة
 العسل ويسبك السكر وتنزع مرغوته ويخلطان جميعا ويوقد تحتها بنار
 معتدلة ثم يترك فيه اللوز ويحرك حتى ينعقد فاذا انصف سقيته فمواجدا
 ما ورد قد شحج فيه مسك وكافور ويرفع ان شاء الله تعالى

يؤخذ من العسل رطل ويرفع في طنجير على النار وتنزع
 مرغوته ثم يعيد بعد نزوله عن النار ويترك الى ان يبرد ثم تعقد الى صفرة خمسة

بَيْضَتُهُ وَلَا يَكُونُ فِيمَا شَى مِنْ الْبَيَاضِ فَيَضْرِبُ بِسِكِّينٍ حَتَّى تَخْتَلَطَ فَإِذَا اخْتَلَطَ
صَبَبْتُمَا عَلَى الْعَسَلِ الْمَبْرَدِ وَشَتَلْتُمَا إِلَى نَارِ هَادِيَةٍ وَصَبَبْتُمْ عَلَيْهِ مِنَ الشَّبِيرِ ^{الطري}
الطَّبِيبِ رُبْعَ رَطْلٍ وَحَرَكَتَهُ أَبَدًا حَتَّى تَصِيرَ فِي تَحْنٍ الْفَالَوْدَجِ وَفُتِّرَتْ لَهُ لَوْثًا
فَإِنْ أَرَدْتَ أَنْ تَعْقِلَهُ فَافْعَلْ وَإِنْ أَرَدْتَ أَنْ تَنْزِلَهُ فَانْزِلْهُ وَاعْرِضْهُ أَنْ شَاءَ اللَّهُ تَعَالَى
صفة فالودج البليخ يُوْخَذُ مِنَ الْبَلِيخِ الشَّدِيدِ الْحَلَاوَةِ خَمْسَ بَطِيخَاتٍ
فَتَقَطَّعَ حَزْرًا ثُمَّ يَرْمَى عَلَيْهَا الْقَشَرُ مِنْ غَيْرِ اسْتِقْصَا عَلَيْهِ ثُمَّ يُمِرسُ بِالْيَدِ وَيَصْفَى
وَأَسْعَ يَكُونُ مِنْ شَعْرِ فِي غَضَارَةٍ وَأَسْعَةٍ تَفْعَلُ ذَلِكَ بِالْبَلِيخِ حَتَّى يَنْزِلَ لَبَهُ وَيَقَى
تَغْلَهُ ثُمَّ يُوْخَذُ نَسْفَ رَطْلٍ مِنْ نَشَا وَيُلْقَى عَلَيْهِ نَسْفَ دَرَاهِمٍ زَعْفَرَانٍ مَسْحُوقٍ وَيُمِرسُ
النَّشَا بَا وَيَقْبِضُ مِنْ مَاءٍ وَيُوْخَذُ مِنَ الْعَسَلِ رَطْلًا أَنْ يَجْعَلَ فِي طَبْخِيرٍ وَيَصْفَى عَلَيْهِ
النَّشَا وَيَصْبَتْ فَوْقَهُ الْبَلِيخُ وَيُقَدِّمُ تَحْتَهُ بِنَارٍ لَيِّنَةٍ حَتَّى يَنْعَقِدَ ثُمَّ يَسْقَى الدَّهْنَ
فَإِذَا انْفَجَحَ وَارْخَى دَهْنَهُ انْزِلْهُ عَنِ النَّارِ وَجْعَلْ فِي جَامٍ وَإِنْ أَحْبَبْتَ أَنْ يَكُونَ
أَشَدَّ حَلَاوَةً فَخَلِي بِقَلِيلِ سَكَّرٍ مَعَ الْبَلِيخِ ثُمَّ يَقْدَمُ أَنْ شَاءَ اللَّهُ تَعَالَى **صفة**
طبيب نَاخِذْ جُزْءًا مِنَ عَسَلٍ وَمِثْلَ وَزْنِ ثَلَاثَةِ دَهْنِ لَوْنٍ
أَوْ شَبِيرٍ طَرِيٍّ يَجْعَلُ فِي طَبْخِيرٍ بَعْدَ إِخْرَاجِ رَغْوَتِهِ ثُمَّ تُوَقَّدُ تَحْتَهُ بِنَارٍ لَيِّنَةٍ
ثُمَّ تَحْرُكُ حَتَّى يَكُنْ أَشَدَّ رَدًّا ثُمَّ يُوْخَذُ مِنَ النَّشَا الْحُلُوِّ فِيمَا تَبَا وَزَعْفَرَانٍ أَوْ مَا بَشْتَانِ

دواء
تقوية

ادور

أَبَدًا وَبُرْثَمَ امْرُوسَةٍ حَتَّى يَلِينُ ثُمَّ صَفَّاهُ حَرَقَةً رَقِيقَةً ثُمَّ حَزَمْتَهُ قَدْرَ عِيَارَةٍ وَهُوَ
جُزْءٌ يَابِسًا ثُمَّ ضَبَّاهُ فِي الطَّبْخِيرِ وَارْضَاهُ حَتَّى يَتَحَنَّنَ وَيَنْعَقِدَ بِنَارٍ مُعْتَدِلَةٍ فَإِذَا
قَدِّفَ دَهْنَهُ أَخْرَجَهُ أَوَّلًا أَوْ لَاحِثًا حَتَّى يَخْرُجَ ثَلَاثُ الدَّهْنِ ثُمَّ انْزَلْهُ وَاجْعَلْهُ فِي جَامٍ
مَدَّهُونٍ بِدَهْنٍ الْفَسْتَقِ **طبيب** نَاخِذْ السَّكَّرَ الْقَدِيدَ النَّقِيَّ فَتَجْعَلْهُ عَلَى النَّارِ وَتَحْلَلْهُ وَتَخْرُجْ وَتُخَفِّفْ بِنَارٍ
ثُمَّ نَاخِذْ لَهُ قَوَائِمًا عَلَى النَّارِ فَإِذَا قَوِيَ أَخَذْتَ لَهُ مِثْلَ وَزْنِ نَسْفِ دَهْنِ أَوْ مِثْلَ وَزْنِ
أَوْ سَمْنًا أَوْ مِثْلَ مَعْسُوكًا طَرِيًّا ثُمَّ تَضْبَاهُ عَلَيْهِ وَيَكُونُ قَدْ أَخَذْتَ مِثْلَ وَزْنِ رُبْعِ
نَشَا حُلُوًّا لَيِّنَةً بَالْمَاءِ ثُمَّ حَلَّاهُ بِمَا وَرَدَ وَكَافُورٍ حَتَّى يَبْرُقَ فَإِذَا غَلَى الْجَلَابُ بِالْدَّهْنِ صَبَّ
عَلَيْهِ مَاءَ النَّشَا فَإِذَا ابْضَحَ وَقَدِّفَ دَهْنَهُ وَكَوْنِ قَدْ أَرَدْتَ مِنْ لَبِ الْبَلِيخِ النَّقِيَّ
شَبِيرًا مَرَّقًا مَخْجُولًا فَدَرَّ عَلَيْهِ مَاءَهُ بَعْدَ نَزْوِلِهِ عَنِ النَّارِ وَارْضَاهُ فِي بَدَلٍ خَالِصٍ
صَرِيحًا جَيِّدًا فَإِنَّهُ إِذَا أَبْرَدَ كَانَ لَهُ فِيهِ مَعْنَى وَارْضَاهُ إِلَى جَامٍ وَانْزِلْهُ أَيْضًا عَلَيْهِ
سَكَّرًا مَدَّقًا وَمِثْلًا بِالسَّكَّرِ ثُمَّ أَعْمَلْ شَابُورَاتٍ مِنْ سَلَوْدٍ وَنَشَا وَاسْمُ لَوْنٍ
مَقَشَّرًا (أَحْمَرًا وَاصْفَرًّا) وَخَضَرًا وَمِنْ لَبِ الْفَسْتَقِ أَيْضًا ثُمَّ نَاخِذْ بِمِثْلِ طَبْخِيرِ
عَلَى الْمَسَارِ فَيَسْلُسِلُ وَيُظْفَرُ مِنْ ذَلِكَ النَّاطِفِ وَهُوَ خَالِصٌ خَالِصٌ فِي وَشْطِهِ

الحمام ثم صُفِّ عليها اللوز الذي هيأت والفستق هذا على القبة والنزائين
 القبة ان شاء الله تعالى **بوخذ ثلاثة ارطاب من**
 العسل الجيد فيصير في طنجير ويوقد تحتها وينزع رغوته ثم يوخذ ثلثي درهم
 فيذاف بقليل ما ورد ويصب عليه ويجرك حتى يختلط بالعسل ويتلون ثم تكون
 قد اعددت رطل لوز مقشر مدقوق ناعما وتخلطه بمثله سكر ابيض مدقوقا
 وترش عليه ما ورد فتطرحه على العسل وتحركه وتصب عليه رطل شير طري وتترك
 فيه ربع رطل سميد حواري بعد غليانه ولا تمد له من الضرب والتحريك الى ان يبرد
 في شئ مبسوط ويطرح عليه ذفاف السكر ويقدم ان شاء الله تعالى
بوخذ رطلان من لبن البقر او الضان او المغز السمين الجليب
 ونصف رطل نشا ويوقد تحتها اخذ الرغوة من العسل وتذيب النشا في اللبن
 وتغليه عليه بنار لينه حتى يتققد ثم يلقى على الاماد من جوز وهو اوفق
 او الشيرج او اللبن ويجرك لا يغتر عنه وعلامة نضجه ان يوخذ عود فيقذف
 فاذا اناق الطنجير بالعود محمل انزاله قبل ان يسرع اليه احتراق والنذير
 ثم يصرغ في اربع سكرمات واحلة كبيرة وثلاثة سكرمات بعد ان تفسح لونها
 الجوز لئلا يلبس ثم يجعل رقاقة في وسط الطنجير وتقبل السكرجة الكبييرة

وسهل

وسطها والضماد حولها وتبقط بالزعفران ان شاء الله تعالى **صفة خبيث**
اسبان الحلاوي يوخذ من النشا فيبيل بالما قدر الحاجة ويجن ويجعل في غصاة
 ويعز منديل ساعة ويوخذ طنجير فيصب فيه شيرج طري فاذا اسخن انزله وصغره
 الى الطنجير فيغلي ويطرح عليه النشا بعد ان يذاف ويذاف لئلا يكون قد حضض
 حتى ينضج واحذر ان يجتوق ثم يذاف فان لم يلتزق بالغم فقد نضج فالق عليه السكر
 المدقوق المتحول يدبر عليه قليلا قليلا بمقدار ما تريد من حلاوته ويجرك فانه يربطه
 فاذا نضج انزل عن النار وجعل في سكر جفا وفي جام وزين بلوز مقشر وقشور
 مقشر فان احببت ان يكونه فافعل واعمل ناطف المسمار من عسل وسلسله من قوتها
 وهو خاثر مثل القبة التي ذكرنا قبل واعمل في وسطها صنم مقلد على شبه البناء
 عليها لونها غيرها من الترابين فانه يحسن ان شاء الله تعالى **صفة اخرى**
 يوخذ لوز مقشر فيدق ناعما كالطحين ويلقى في طنجير ويصب عليه قليل ما ورد وما لونه
 ويلقى عليه مثله ثلاث دفعات سكر امدقوقا منقولا ثم يصب عليه دهن الجوز ويوقد
 تحتها بنار لينه ويجرك حتى يبلغ قان ارضته اصفر لونه بزعفران مضاف وسقيته
 آياه في الطنجير فانه طري فاحسن ان شاء الله تعالى
 يوخذ من الشيرج الطري او غيره من الدهن الطيب في الادوة طرا ومن الرقيق السميد نصف رطل

ومن السكر والعسل رطلان فيجعل الدهن في طنجير ويلقى عليه الدقيق ويوقد تحت النار
لينة فاذا اجمى وتغلى صلب عليه العسل ثم دق السكر واخله وذره عليه ولا تغفل عن
تحريكه حتى ينعقد ثم يضاف نصف درهم زعفران بما ورد ويصب عليه وينثر عليه من الخشخاش
الابيض المدقوق او قينان ولا يقد اليد من تحريكه من اول ما يقع في الطنجير الى ان ينزل
عن النار فاذا انقعد وقذف دهنه فانزله وبرده والق عليه من السكر المدقوق
ولونه وابسطه في جام **وصفة اخرى** يؤخذ من اللوز المقشر المدقوق
رطل ومثله من الدهن ويجعل في طنجير ويؤخذ من السكر النقي رطل ونصف ومن العسل
المنزوع الرغوة رطل فخلان جميعا بنصف رطل ما ورد ويلقى عليه ثم يوضع الطنجير
الذي فيه الدهن واللوز على نار لينة ويلقى عليه ثلث رطل دقيق سميد ويحرك حتى يغلى
عليه ثم يصب عليه حل السكر والعسل الذي كنت قد خلطته بما ورد ويضاف درهم زعفران
ويخلط به ويحرك الى ان ينعقد فاذا انقح وارجى دهنه انزل وجعل في جام ان شاء الله
ويؤخذ من اللوز المقشر رطل ونصف
فينظف ثم ينقع كل نصف في ماء بارئ ثم يجفف فاذا جف اخذ له ثلاثة ارطال عسل
فاذا انغلى نزعته رغوته وورد على النار حتى ينعقد ثم ينزل ويحرك فاذا ابرد كسر عليه
بياض سبع بيضات ويحرك حتى يبيض ويصبو مثل الناطف وينعقد وعلامة

انقاده

انقاده ان يعز فيه راس خلال ثم يضرب به على الظفر فان لم يلبض فقد نضج ثم
يلقى عليه اللوز ويحرك حتى يخلط وييسط بالشويق على خوان او رخامة ويدرج
ثم يدرج اللوز ما ورد فاذا ابرد وامكن قطع كما تقطع اللوز ما ورد ويصفى في جام
يؤخذ من السكر رطلان ومن العسل رطل
ويلقى في طنجير ويصب عليه ثلث رطل ما ثم يوقد تحت النار لينة وتزع رغوته
ويضاف في ما ورد نصف درهم زعفران فيخلط به على النار ثم يرفع من الطنجير ويصفى
ويطرح فيه من السميد الطري رطل وربع ثم يجعل الى الب الكحل المحلول فياخذ
منه او قينتين ومن النشا او قينتين ومن دقيق السميد او قينتين ومن دقيق الارز
او قينتين فيجلى الجميع ثم يخلط بالماء ثم يصبه اذا غلى السميد ولا تزال تحركه حتى
فاذا انقعد صلبت عليه العسل والسكر المحلول ثم لا تزال تحركه تحريكاً خفيفاً
سريعاً حتى اذا قذف دهنه انزلته عن النار وعرفته في جام وقد مرته ان شاء الله
يؤخذ من السكر رطل ونصف
عذب ومثله زبد او زبد طيور باعذابا فيصبت في طنجير نظيف فاذا انغلى طويلاً
من سميد الحواري نصف رطل وقلبي حيث لا يمسسه النار ويخلص فاذا انقعد
عليه ربع رطل ما ويحرك حتى يوطب ثم يؤخذ من السكر النظيف النقي المدقوق

رطلان فيدر عليه ويجرك الى ان يعتقد نحو كما متواليا فاذا انعقد وقذف دهنه
 ينزل من ساعته الى الارض حتى يبرد ويدر عليه السكر السليماني اسفل الحياض ^{يصير}
 للجيش فو قها ثم يد ر ايضا فوفه سكر ايض مدقوق ويقدم ان شاء الله تعالى
 بوخذ نصف رطل دقن سميد
 منقول فيقلى في الطنجير بربع رطل شيرج عذب او الزيت الطرى العذب حتى يصير
 ثم ينزل عن النار ويخرج من الطنجير الى مضارة فيبرد ثم بوخذ الطنجير فيعاد الى
 النار ويمسح ويخرج فيه من الجسل النقي المنزوع الرغوة رطلان فاذا اتمى نثر فيه
 ذلك الدقيق بالكف حتى يستوفيه عن لفره فان ابتدأ بمرده عسلا وقليل ما ورد
 وتحركه بلا فتور فاذا اخلاط سقيته قدر نصف رطل شيرج وخرجته
 حتى يقذف دهنه وقطعت النار عنه ورششت عليه قليل ما ورد بكا فور
 فاذا اغرقت اغرفه على سكر مدقوق وانتز عليه غصن وزينته لوز ملوز فوفة
 فزينه وقدم طيبا ان شاء الله تعالى

فاخذ من الجزر الحلو الغض ^{فتقش}
 ثم تقطعه سد ورا وقا قما ثم تاخذ لعل ثلاثة ارطال جزر رطل عسل فتقش عن
 العسل وتذوق الجزر في النار طنجير اذ طيفها ثم تقفرغ فيه الجزر والعسل

الجزر

ثم توذخته نارا معتدلة وتفرغ عليه اذا انقروا الجزر دهن جوز لعل رطل ^{عسل}
 ثلث رطل دهن فان كان دهن فستق كان احسن او لوزا وشيرج طرى ثم اطرح ^{الدهن}
 قبل ان يعتقد العسل ثم لا تحركه الا قشط ارضه اول ما يتحن ليلا يعلق ولكن
 تفقد بعود او معلقة تجربه لتعلم انه قد بدل يعتقد فاذا انعقد فانتز ^{الجزر}
 الطنجير وفرغه في جام من نحاس تزدعه حتى يبرد فانه يصير يابسا طيبا ان ^{الجزر}
 صفة حبيصة من الحور والممر تاخذ من الجزر الغض الحلو ما شئت ^{ومثله}
 لبنا حليبا ووزن الجزر ثورا اجواسوا ثم خذ قدر اذ طيفة براما فاطرحه ^{فيها}
 ودله في ثور معدل النار واخلها من الرواح ثقبها بقدر سعة الاصبع ثم ^{تركها}
 بقدر ما يمتلئ الحبيص وتخرجها وقد دقت لها جوزا وسحقته قدر نصف ^{درهم}
 سنبلا ومن نجيبلا فتقش الحبيص فيها وتضربها ضربا جيدا فان كانت شديدة ^{الحلاوة}
 وقد جات رقيقة فزد لها لباب جنز سميد وان كانت في حرقها وхла وثقا
 فافرع عليها شيرجا طريا واغرفها به وان كانت ناقصة الحلاوة وهي ^{فتقش}
 فاضربها ومردها الثور حتى تنشف وتخلط فاذا استوت غر فيها بالشيرج ^{ان شاء الله}
 تاخذ التفاح البان الطيب وان كان شاميا ^{صفت}
 لبنانيا ووزن الجيد مهي شيت فتقشوه من قشره الحبيب وتستققه في رحي حبه

واطفأه التي على حته ثم تبسط على كساء او حصير في الشمس حتى تجف و
 مثل الكحل يمسأ فندقه او تطحنه وتخل بمخل واسع ان امكن وترفعه
 وتكثر منه ليكون عندك معدا فاذا اردت ان تعمل منه ثلاثين درهما من
 الدقيق السمذ الفاني ثلاثين درهما فتخلطها جميعا ثم تعمد الى لوز مقشر وفتش
 فتخرج دهنها من كل واحد ثلث رطل وناخذ طنجيرا نظيفا فنلقى فيه ثلث
 رطل زبد ثم نوقد حته فاذا انش الدهن القيت فيه السمذ والنفاح المخلوطين
 حتى اذا اعلت حركته باصطلم قليلا قليلا ثم نلقى عليه ان شئت من حل السكر المصفا
 ميا وان شئت عسلا منزوع الرغوة ميا ثم حركه حركا شديدا وصب عليه
 من دهن اللوز والفسنق ما يحتاج فاذا انعقد فاطرح عليه ما ورد بسك
 مسحوق وحطه عن النار وانتز عليه سكر امدوقا وحركه الى ان يبرد وارفعه
 في جام وارمله بسكر وقدمه ان شا الله تعالى **صفة في غير وقت**
 يوحذ الثمر القشيب وهو القشيب اللبن اللحم فينقع في الحليب فاذا استنقع ليلا
 اخرج الى العسل الماذى فجعل فيه فانه لا ينكره اكله من انه رطب **ور**
 احب ان يجعل بدل لواء لوز مقشرا فافعل فانه يكون اطيب واعذب **اطيب**
 ما يوحذ الرطب والتمر بان يجعل في جام ويكسر عليه الثلج فاذا برد كان لذيدا

طيبا

طيبا وقد يوحذ كل الشهد ايضا مبردا بالثلج دقت حول انايه وكان المامون
 يفعل ذلك بالتمر والرطب المحلوا وكان الواثق لا تقدم له القطايف الا في

الكتاب السادس في النسيج على اللوز

الوز المقشر يوحذ من اللوز المقشر نصف رطل
 فيدق ناعما ويجزل ثم يجلى في طنجير من السكر النقي رطل ونصف وينزع
 ثم يوحذ من دهن اللوز نصف رطل فيصبيه ويجرك ويوحذ من خبز الناطف
 السمذ المفلى بالستبرج الطري ربع رطل فيدق ويخل ويطرح على السكر المحلول
 ويجرك ويطرح اللوز المدقوق ولا يقطع التحريك ولا يكون بين شي من عمل هذه
 المواجه مهلة بل يكون مهيئة معدة فيلقى واحد بعد الاخر ولا يعقل
 التحريك الى ان ينعقد ثم تحط عن النار ويجرك الى ان يبرد ثم يرفع الى الجوام
 ويذر عليه سكر مطيب مسحوق ويرش عليه ما ورد في طنجير **صفة انكاف**

يوحذ لب جوز فيقتش ويدق ناعما ثم يوحذ مثله لوز مقشر
 فيدق ايضا ناعما ويوحذ ايضا كوز سكر نقي لوزها دقتين فيدق ويخلط
 الجميع ثم يوحذ طنجير فيجلى على النار ويصب فيه من الستبرج الطري لوز ثلث
 المخلط وهو وزن نصف السكر اذا اتمت ثلثه عليه من دقيق السمذ لوز نصف

الشيوخ فاذا انقلى صلب من العسل بوزن الشيوخ ولا يفتقر من التمر
 وتنبغ خمس درهم نشا مذابة في اوقية ماء ومثلها ما ورد لكل رطلين من
 السكر والعسل ثم يجر ك ويطرح عليه الجوز واللوز والسكر المخلط المدقوق
 ويجرك الى ان ينعقد متواليًا في طريقه شيئا بعد شي فاذا انعقد من غير النار
 وحرك حتى يبرد ثم غرق في جام وذرع عليه ربع رطل سكر وقدم ان شا الله تعالى
سنة خلوص العسل يؤخذ اللوز المقشر فيمحص بجنت لا تخرو ولا
 تحتوق ثم يدق ناعما ويؤخذ مثله سكر لبقيا ايضا فيدق ناعما ثم يخلط
 جميعا ويرش عليها ما ورد بحيث تغصها مثل اقوى عجينة ويطين بكافور ثم يخذ
 منه في قوايب خشب العناب على خلقة السمك ثم تجفف وتصفى في جام منفردة
 ثم يؤخذ بقدر ما يغرها من عسل مذوع الرغوة فاجعل محه مثل خمسة
 وصب عليه ما ورد قد اذبت فيه زعفران ابيض لونه واجعله في طنجير على حمر
 وحركه حتى تجف وياخذ قواما ثم صب فيه من جوارب الحمام فانزاع غير حار ليلًا
 يقع على السمك فيغيره ويرده وتقدمه ان شا الله تعالى

يؤخذ من قوايب العناب فيقشر بالماء الحار منه قدر

دطر

دطر ويجفف ويحصر جميعا من غير ان يسه ثلثون الحصص ثم يدق ناعما ويؤخذ
 من السكر النقي رطل واحد فيدق ثم يرفع الغضادة ويرش عليه قليل ما ورد
 ثم يطرح عليه قبل الغسق المدقوق ويجعل جميعا قدر يخلط اجزاء وهاهنا ثم
 اقراصا ورطبًا ونماثيل سنبوذج وخيارا ويطبخها ان اردت بقالب وتجففه
 في طبق اسيل ويقدمه ان شا الله تعالى **سنة خلوص العسل**
 يؤخذ من اللوز المقشر رطل فيدق ناعما ثم يؤخذ من جوز الهند جوز ثمان
 طريتان فيقشران ويوقدان حتى يخرج دهنهما ثم يخلطان مع اللوز ثم يؤخذ
 السكر ثلاثة اذغال فيدق ويخل ويجزل منه ربع رطل ثم يلقى الباقي على جوز
 مع اللوز المدقوق ويلقى عليه نصف درهم زعفران مطحون ويخلط الجميع بعجينة
 ويمرر جيداً ويصنع عليه نصف رطل دهن لوز ويلت ايضا فاذا اخلطت
 وصار كله شيئا واحداً بسط على حمام ونثر عليه ربع رطل السكر للحذر ولا
 ينزاع على الجنيص الرطب يزبن بلوز ان شا الله تعالى

يؤخذ من جوز سمز مجوز رطلين فيدق قديم في القوز ثلاثة اذغال او من السكر
 الفانيق الجفف في الفرن لينة او من الجوز السمز الرقاق المجفف في القوز المجوز بالسكر
 ناعما ويجزله في فضة او طبق خلج ثم يؤخذ من الزعفران نصف درهم الحار منه قدر

او ازاد او معقلى فيفصح من عجمه و قشره ثم يوحذ طنجير فيوضع على النار ويصبت فيه
 من الشيرج الطرى الطيب طرا فاذا اجمى طرح عليه اربعة ارطال من التمر المفلس وحر كفاذا
 اجمى رفع في الدال عن النار وطرح على الثلاثة ارطال الخبز المدقوق كداعم الفيت وعجن به
 الحار عجنًا جيدًا او هو حار الى ان يبرد ثم يقرص اقراصا ويرفع ويكون كغضارة قد اعد
 فيها ما ورد قد سخن فيه كما نور فاذا ارفعت التمر من الطنجير ششت عليه منه وهذا هو
 عمل الحليب الذي يعمل له خواص لطيفة وكذا هذه اعيارة فاذا اردت الكثير فضاعفه ^{الذي يخاله}

باب الثامن في السحور من قمل الخبيثات والمعلبات
سحور من قمل الخبيثات

ارطال ويوحذ ست بيضات فيعجن بها مع لوزة خبز وقليل دهن عجنًا قويًا ثم يترك
 ساعة بحيث تتحرك فيه الخثرة ثم يوحذ بعد هذا فيقسم نصفان فيؤخذ النصف الاول
 فيبسط على قدر سعة المقل الذي يوضع فيه ثم يقيم له من نخالة حرقه حافة مثل
 جانب المقل فيبسط فيه رطلا شيرجا وثلاث رطل غسل منزوع الرغوة ونصف
 سمن طري نقي ثم يوحذ النصف الثاني فيبسط رقيقا على قدر سعة وله حرف
 رقيق فاضل رطب على حافة ذلك الاول ويندى حرقه بالماء ليلصق ولا يترك فيه
 شرا ولا شفا يخرج منه شيء ثم يصبت المقل قليل شيرج او زبد ويوضع فوقه القرمز

المطبق

المطبق في المقل ويكون على قدر سعة ويمسح وجهه بالماء ويجده الشيرج ثم
 تدلى المقل في تنور قد خبز فيه لينضج او في قدر او في تنور خبز الرصاص في تغطي
 التنور فاذا اخرج وقد تورد وليس في رطبه ثم يرفع من المقل او تضعه او
 كبير فيترك حتى يقل حره ثم يمسح ويلبس ويخلط باليد بغير كاجيد حتى
 كالزبدية ثم ينفذ عليه سكر مدقوق ويوكل فانه يحرق غايه الطيبة والجودة
 ان شاء الله تعالى **سحور من قمل الخبيثات** يوحذ من دقيق السمك ثلاثة ارطال

فتعجن عجنًا جيدًا ثم بعد الى عشرين بيضة فتقصرها عليه تعجن بها الى ان
 ويختلط في اجزائه ثم تتركه مقدار ساعة ويكون قد عجنه خبز ثم خذ
 رطل شحم الكلى قد قده دقا جيدًا حتى يصير مثل الخ ثم تغدق القدر بالزبد الذي
 حافة طويلة فنطلى القدر بالشحم من داخل حتى لا يبقى من الشحم شيء ثم تغدق الى
 رطل شيرج فتصبه في القدر ايضا ثم تصب القدر ذلك العجين وتجلسه في تنور

قد خبز فيه واجمى وتغطي التنور فاذا علمت انه قد نضج البيض ^{العجين}
 عمدت الى عود من نشاب فتقث به العجين حوله ووسطه ثقبًا تنوزها الى
 القدر وتتركه في التنور حتى ينضج جيدًا ثم اعد النخيب ثمانية ليل ينضج فاذا
 علمت انها قد نضجت فصجها جيدًا اخرجها من التنور وعذرت في الانتظار من الغاية

الذي يخاله

وَصَنُوبُ
الْيَابِسَةِ الْمَدْقُوقَةِ مَا أَحْبَبْتُ مِنْ حَوِيزٍ وَبِنْدَقٍ وَلَوْزٍ وَفَسْتَقٍ
وَتَمْرٍ وَقَصَبٍ وَلَا يَكُونُ إِلَّا مَدْقُوقًا وَتَتْرَكَ بَعْضُ الْأَنْفَابِ خَالِئًا
أَعْمَدًا إِلَى عَسَلٍ مُتَوَعِّجٍ الرِّغْوَةِ فَضْبَةً بِالْفِدْرِ عَلَى الْغَزِيَّةِ وَحَرَكَهَا يَبْدُلُ
حَتَّى يَتَدَاخَلَ الْعَسَلُ مِنْ جَوَانِمِهَا وَفِي أَنْفَابِهَا وَهِيَ حَارَةٌ وَرَدَّهَا إِلَى
النُّورِ لِحَفَظَةِهَا وَخَرَجَهَا وَأَقْلَمَهَا فِي طَبَقٍ مَدْقُوقَةٍ وَدُرَّ عَلَيْهَا سُكَّرًا مَدْقُوقًا
وَأَتْرَكَ وَجْهَهَا ظَاهِرًا **(صِفَةُ مَسْكِينَةٍ)** يُوْخَذُ مِنَ اللَّوْزِ وَالْجَوْنِ
رَطْلٌ فَيَدُقُّ نَاعِمًا ثُمَّ يُوْخَذُ مِنَ الْبَيْضِ ثَلَاثُونَ بَيْضَةً فَتُفَقِّصُ فِي صَحْفَةٍ وَيُلْقَى
مِنْ السُّكَّرِ النَّعِي الْمَدْقُوقِ طَلِينٌ ثُمَّ يُلْقَى بَعْدَهُ الْجَوْنُ وَاللَّوْزُ الْمَدْقُوقَيْنِ وَيَضْرَبُ
الْجَمِيعُ حَتَّى يَخْلُطَ أَجْزَاؤُهُمَا ثُمَّ تَأْخُذُ قَدْرَةً تَطْبِيقَةً فَتَضْبُطُ بِهَا عَشْرَةَ أَرْطَالٍ
لَبَنٍ حَلِيبٍ حَارًّا (خَلِيبٌ قَبْلَهُ) ثُمَّ تَقْدَحُ حَتَّى وَتُخْلِيهِ إِلَى أَنْ يَبْقَى مِنْهُ خَمْسَةٌ
ثُمَّ يَصْبُ عَلَيْهِ الْبَيْضُ وَالْجَوْنُ وَاللَّوْزُ وَتَحْرُكُهُ تَحْرُكًا سَرِيعًا مُتَابِعًا حَتَّى يَتَعَقَّدَ
فَإِذَا انْعَقَدَ فَإِنْ أَحْبَبْتَ أَنْ تَصْبُ عَلَيْهِ عَسَلًا وَلَا تَقْطَعُ تَحْرِيكُهُ حَتَّى يَنْحَرَّ عَمَلُهُ
عَنِ النَّارِ وَتَقْرَأَ بِسْمِ اللَّهِ تَعَالَى **(صِفَةُ مَسْكِينَةٍ)** يُوْخَذُ
الطَّرِيقَةُ فَتُنْفَقَى ثُمَّ تَجْعَلُ فِي قَدْرٍ لَبَنَ طَبِيبٍ وَتَحْرُكُ إِلَى أَنْ يُغْلَى فَإِذَا غَلَى طَرَحْتَ
الْأَطْرِيقَةَ عَلَى اللَّبَنِ وَحَرَكَتَ بِذَبِّ الْمَعْرِفَةِ فَإِذَا أَبَدَتْ تَتَعَقَّدُ أَنْفَذَتْ

طَلِينٌ

وَطَلِينٌ أَمَا سُكَّرًا أَوْ عَسَلًا فَطَرَحْتَهُ عَلَيْهَا وَحَرَكَتَهَا مِنْ غَيْرِ أَنْ تَتَرُسَّهَا ثُمَّ نَضَبْتَ عَلَيْهَا
ثَلَاثَ رَطْلٍ زَبْدًا أَوْ شَبُوحًا طَرِيًّا فَإِذَا أَحْكَمْتَ نَضَبَهَا فَأَخْرَجْتَ الْجَمْرَ مِنْ تَحْتِهَا وَأَصْبَرْتَ عَلَيْهَا
وَاعْرِفَهَا أَنْ شَاءَ اللَّهُ تَعَالَى **(صِفَةُ مَسْكِينَةٍ)** يُوْخَذُ الْأَرْضُ
فَيُعَسَلُ مِنَ اللَّبَنِ عَسَلًا جَيِّدًا أَوْ يَجْعَلُ فِي حَرْقَةٍ مَجْدِيَّةٍ فَإِذَا كَانَ مِنَ الْعَدِّ حَتَّى نَاعِمًا
كَالْمَدْقُوقِ وَمَقْدَارُهُ أَنْ يَحْمَلَ الْكُلَّ رَطْلًا وَنُصْفَ مِنْهُ عَشْرَ أَرْطَالٍ مِنَ اللَّبَنِ الْحَلِيبِ
يَجْعَلُ فِي قَدْرٍ وَتَجْعَلُ عَلَى النَّارِ حَتَّى يُغْلَى ثُمَّ يَنْثَرُ الْأَرْضُ عَلَيْهِ كَمَا يَذَرُ الْمَدْقُوقُ وَتَحْرُكُ حَتَّى يَجْزِي
عَلَى نَابِ مَعْتَدِلَةٍ وَيَصْبُ عَلَيْهِ دَهْنُ جَوْنٍ أَوْ مَسْطَرِي فَإِذَا انْفَجَحَ دَهْنُ عَلَيْهِ سُكَّرُهُ
طَبَقًا فَإِنْ لَحِقَ إِلَيْهِ أَيْضًا تَرَكَ بِحَالِهِ وَإِنْ أَرَادْتَ صَفْرَةً صَفْرَةً غَيْرَ أَنْ تَنْتَفِخَ تَعَالَى
(صِفَةُ مَسْكِينَةٍ) يُوْخَذُ قَائِقَةً فَتُنْظَفُ وَتُقَسِّلُ وَتَجْعَلُ
قَدْرًا قَدْرًا فِيهَا رَطْلًا مَاءً وَلَا تَزَالُ كَذَلِكَ حَتَّى يَنْشَفَ وَتَغْلَى وَيَطْرَحُ فِيهَا قَلِيلًا مِنْ
وَكُورٍ وَدَارِصِينِي وَنَرَعْرَانَ ثُمَّ يُوْخَذُ مِنَ حَلِيبِ الضَّانِ أَوْ الْمَعْزِ سَبْعَةَ أَرْطَالٍ فَتَضْبُطُ
الْقَدْرَ وَقَدْ عَسَلُ مِنَ الْأَرْضِ الْجَيِّدِ رَطْلًا وَاحِدًا فَإِذَا غَلَى اللَّبَنُ طَرَحْتَ عَلَيْهِ الْأَرْضَ مَعَ الدَّجَا
ثُمَّ يُوْخَذُ بِنَابِ مَعْتَدِلَةٍ فَإِذَا أَبَدَتْ الْأَرْضُ يَنْفَجِحُ عَلَيْهَا مِنَ الْعَسَلِ رَطْلًا وَنُصْفَ
وَحَرَكَ بِطَافَةٍ حَتَّى لَا يَنْتَفِخَ الْأَرْضُ فَإِنْ خَشِنَتْ شَأْنًا فِي الْعَسَلِ لَمْ يَنْتَفِخْ النَّارُ مِنْ
وَتَرْتَفِعُ بِمَا وَرَدَ وَنَرَعْرَانَ أَنْ شَاءَ اللَّهُ تَعَالَى **(صِفَةُ مَسْكِينَةٍ)** يُوْخَذُ

خبز سمدا او فرائي فينقع في لبن حليب حتى يغيرها ثم يوحذ نصف رطل سكر
 او على قدر الخبز قدره واخلطه ثم حذ قدر (نظيفة قصيرة الجوانب واسعة)
 فاطرح فيها رطل شحم ونصف رطل زيت طيب واغلبها فاذا علمت انها قد ذابا فامزج
 الخبز واللبن والسكر وخذ رقاقة فضيرة في جوف القدح وضع عليها الخبز واللبن
 والسكر ولف الرقاقة عليه حتى لا يخرج منه الى القدح شي ورد القدح الى النار فحز ليتر فاذا
 علمت انه قد جمد فاجزه من النار واقلبه في طيفورينة وقدمه ان شاء الله تعالى
صفة عجينة لوز خفيفة ناخذ من الدقيق السمك الجيد فتجده ثم ناخذ
 لوزا وفتقنا وصنوبرا متقا مقطعا بالسكين صفاد (اخلطه كله بالعجين خلطا
 جيدا حتى يصير كله واحدا ثم ندعه ساعة بقدر ما يبارح خبزه واما ان ندعه
 مخمرا فيفسد ثم ننصب طنجيرا وتصب عليه سمنا طريا او دهن الجوز بقدر ما تريد
 ثم نحمل من العجين الذي اخلطت على هيئة الفرائي واما ان يكون العجين شديدا
 فتفسده فاذا انش الدهن في الطنجير التي فيه واحدة واحدة فكلما انضجت واحدة
 اخذتها وجعلت اخرى مكانها ونقلبها حتى تحمر فاذا افرغت من ذلك اجمع نطقت
 الطنجير وصبت في عسلا جيدا ثم تعقده وليكن البر من الناطف ثم حذ من بقية
 اللوز والفتق والبندق والسمندر والنارجيل فتقطع في طبقه في الطنجير

السكر

لا تتغير

العسل المعقود واخلطه ثم سلسله على الاقراص ثم ارفعه في السلال واجعله حتى
ابا حبيب الناح والتوت في لوز اللوز في المياش فنعطها
 صفة لوز نج من لوز اللوز يوحذ من اللوز نج المعمول على الطابق صفا
 بعد ان يبرد حتى يتقا لينه ثم يوحذ من الفتق والوز المقشور نصفين فينعم دقا
 ويرش عليها ما ورد قد نفع فيه من الليل حبات قرنفل ويضاف اليه حاجته من السكر
 ويخلط جيدا ثم يحشي به خبز اللوز نج ويقطع ثم ينضد في جام لطيف ويروى
 دهن اللوز الطري وينثر عليه وبين تضاعفه سكر طبرزد مدقوق ومن اراد
 ان يلقي في هذا اللوز نج مصطكي ومسحا فيفعل فانه غاية من الغايات **صفة**
لوز نج في لوز اللوز يوحذ من اللوز والوز المقشر النقي بقدر الحاجة
 ثم يوحذ مثلاه سكر طبرزد فيدق كل واحد منهما على حدة ثم يخلطان جميعا بما
 وجبة مسك وما ينظر طعمه فيه من المصطكي ثم تقم الى جوز ولوز غير الاول فتخرج
 دهنها ويعزله في زجاجة وناخذ ورق اللوز نج المعمول اللوز فتشوه بالسكر
 واللوز حشوا (يلبغا ثم تقطع على حسب الشهوة من الصقر والكر ثم ناخذ برينة
 اما غصارة واما زجاج فتعطي ذلك اللوز نج فيها حتى تقارب الامتلاء وتنصف فيها
 من ذلك الدهن ما يغمر جميع ما في البرينة وتشتغل في الخضر والسكر

اليابس يؤخذ من اللوز للقشور رطلان ثم يذاق من المر ويدق ^{عما}
ثم يعزل ويؤخذ من السكر النقي أربعة أرطال فيدق ويعزل منه نصف رطل ثم
يؤخذ طنجير واسع أو نفرة واسعة فيصب في أحدها ثلثي رطل ماء ثم يطرح عليه السكر
ويوقد تحته بنار معتدلة حتى تصعد غوثته ثم يصب عليه من الماء المخلوط ببياض البيض
وتحركه ويفعل ذلك كما رأى الرغبة سودا إلى أن ينقا ويصفو ثم يحرك على النار
إلى أن تنح قليلا ويصير في قوام اليابس فيرش فيه ما ورد فيه طيب ثم يطرح عليه
اللوز المدقوق ويخلط ويحيط عن النار ويضرب بدكشاب السكر أو خشبة مثل
ما يضرب إذا عمل سكر سليمانيا فإذا ابيض ونبت دفع من الطنجير منه قليلا
وذكر على طبق من ذلك السكر المدقوق المحرول تحته وسحق فيه كافور ومسك ثم يعبر
مثل القبضة ويفعل تحت اليد مثل القثاية ثم يقطع بالسكين طول الاصبع أو ما
أجبت ثم يصب جام كما نصف القطايف ويترك حتى يبرد ويقدم إن شاء الله تعالى

السكر المطبوخ يؤخذ من قيق السمندر رطلان ويؤخذ طنجير
فيجعل فيه نصف رطل دهن ويوضع على نار لينه فإذا أعلى الدهن نثر عليه ذلك
الدقيق وحرك حتى يتحلى وينضج ثم يصب رطلان من ماء حار (حتى يرحى) منه

ثم ينزل

ثم ينزل من على النار ويحرك حتى يقوى وينضج ثم يكرهه ويجعل على مثل
السكر السليمانى اصابع وحلق واقراص فاذا فرغ من جميعه اخذ رطل
الحسل أو رطل بقدر الكفاية منزوع الرغوة وورش عليه ما ورد ^{طبخ}
ورفع على الجمر حتى يغلي غلية ثم ينزل عن النار ويؤخذ رطل من سكر طنجير
فيدق ويخل ويعزل ويؤخذ مقلى حديد (أو طنجير) فيصب فيه رطل دهن
ثم يوضع على النار حتى يغلي ثم يلقى فيه العجين المعمول ^{على} مثال السكر السليمانى كما ^{تلقى}
الولاية وكما أخرج من الزلاية شئ من المقلى وهو حاد الفى الحسل المسحق ^{تترك}
بقدر ما يشرب ويخرج منه أولا وينضد في جام وينثر عليه وفي قناعاته
من ذلك السكر المدقوق حتى يفرغ كله ويقدم إن شاء الله تعالى **صفة لادنية**
مستبكية **والقبة** يؤخذ من الدقيق السمندر الفايق نصف رطل فيجرب
عجنا لبنيا ويعطى ويصير على تحميره ليلة فإذا كان من العدا اخذ بوزنه ^{نصف}
رطل نشا فيعجن بلينة الحبر ثم يخلط ويعجن الحبر بالماء قليلا قليلا حتى يرق
ويصير مثل عجينة القطايف ويصب فيه قليل من ورق العجين ثم يكون عندك
معدن اجوزة للحجين وهي اجوزة من رطل العجين تقطع رأسها المدور ^{تبقى}
مثل الكاش ثم ترقب الراش الآخر الحاد ثقبه بسحق مثل البيل ثم يصير ^{تبقى}

العجين كخطة ويجعل الى مقلى معتدل الارض حديد او نحاس فيصب فيه من الدهن
قدرا يغمر الزلاية ويوقد تحت النار حتى يغلي ثم تغرف من العجين الذي اكلت
عمله في الجوزة للوحة وتنزكها في اليد اليسرى وتشد ثقبها باصبعك الى
ان تغلي ثم تمسك راسها الواسع باليد اليمنى وتخلي العجين يسيل من الثقب الى
المقلى وانت تدبرها بيدك وتعمل المشبك على ما تجب اما مدورة او امسا
معيبة او اما مربعة فان رايت العجين قد جابجيد الجيد اذا وقع في المقلى في
الدهن تدور مثل الدمالج فارغا مجوفا فاطرحه في غسل قد اغلته على النار
ونزعت رغوته وطينته واتركه بقدر شربها من الغسل ثم اخزجها منه الى
طبق الخلو فان كانت جيدة فقدرها وعلامة جو دنها ان تكون في الاكل
هشة يابسة تنفنت في الغم وتذوب واما اذا جاءت ليننة مثل الجلود
فليست بلحيدة وانا يكون ذلك من قلة اختمار العجين او رداءة العجين او رطوبة
في الغسل من قلة نار غليانه او من الزمان مثل زمان البود وكثرة الاندا
فما كان من نقص الخبز فاصبر عليه حتى يستوى وما كان رداءة العجين تدأويه
بالبورق وما كان من رطوبة الغسل تعبه الى النار غليانه واجرة بقدر الحاجة
وما كان من زمان الشا والامطار فيعمل الزلاية في بيت من العزقة الدقية

الناشفة

الناشفة الكثير وقود النار فيها واعملها في ايام الشمال والعزى ويكون العجين قريبا
من النار مغطا من البرد وتخبث عملها في الجنوب فهذا مع جودة البصيرة كافي ان شاء الله تعالى
صفة الزلاية يعجن العجين على مثال عجين الزلاية الشامية
اعني الذي تسمى الزلقنع وتسمى الصفح ويترك حتى يختمرا ختمارا جيدا ثم يؤخذ له
قدر حجر على مثال الطنجيرا وقدر خرف مدورة فيصب فيها شيئا كثيرا او يطرح
فيها ويطين وجهها باليد حتى تغسل وتجعل في تنورها على ديكدان ويطين راس
النور مقدارا ما يعلم بفتح ذلك ثم يخرج ويجعل في غضارة مقفورة ويقطع باربع قطع
ويصبت عليها وهي حارة لبن حليب طب يومه لا غش فيه ويطرح عليها سكر طبرزد
ان شاء الله تعالى وان جعلتها جو دابة ردتها على هذه الصفة الى النور قليلا
تحت دجاج سمين ان شاء الله تعالى **صفة الكاكية** يؤخذ سميد
فيجعل في قدر ويغمر بدهن طيب كزباد وشيخ ويغسل بلبن حليب حتى يبيض ثم ينزل
عن النار وتعمل منه على مثال الزلاية الصغار خلطا ويغلي بيشيرج او زيت او سمن
ويؤكل ان شئت يغسل وان شئت يمرى وهريسية
يؤخذ نشا فينقع بلبن حليب ويضرب ضربا جيدا ثم يجعل فيه شيئا من بورق ويغلي
بزيت طيب او شيخ او زبد في مقلى برام ويؤكل بالغسل ان شاء الله تعالى

عندى من الخلو ازال بيئات مدورات ومشبكات صفر وبيض وبلونات
بالشبح المقشور مقلوآت لينة في المسناعات في العسل المادى مغسول
كقطع العقبان مصفونات وقصب الابريز منشور والبعض في البعض مدخلات
كالوشى او كالحز معولات في السكر الابيض مدفونات عن ناظر العيون بحجوبات
نواعم اذا عضفت لينات **باب في علاج العيون**
والا بواجب في العيون

يؤخذ ثلاثة اذلال من سكر نقي فيدق ويخل بمخل صفيق ويؤخذ رطل ونصف
دقيق سم فيخلط مع السكر خلطاً جيداً ويحجى برطل شبح طرى كالحجى الدقيق
ثم يؤخذها ون فيلقى فيه ويدق حتى يصطك اجزأوه ثم يؤخذ سكر حبه صغيرة
او ما يقوم مقامها مثل جفنة خشب او حقه صفر واسعة الراس مدورة الاسفل
فتحشى من هذا الدقيق والسكر ثم تغلى الحقة على خوان حتى يخرج ما فيها عليه فيعمل ذلك
حتى يفي الدقيق والسكر ثم يؤخذ مقل ملبسوط فضير الجوانب فينضد فيه ما خرج
من الحقة واحدة بعد واحدة ولا يلصق بعضها ببعض ثم يصير تنورها اذا
احمر اخرج من المقل باصطام رقيق يدخل تحتها واحدة واحدة وترفع فوقه ويصير
ذلك في جام نظيف ويصفر ان شاء الله تعالى

يؤخذ من اللوز اربعة اذلال طرية فيذاق من مرقه وتقتشر ويخفف
على النار في نقره نحاس ثم يبدق ناعماً ويؤخذ من السكر الطبرزد النقي ثمانية
فيدق ناعماً ويخلط مع اللوز ويؤخذ من لباب الفرائى رطلان نقيان فيجففان
في الثور فاذا اخرجوا في الوقت يوش على ذلك نصف رطل ما ورد ويقت في طبق
ويخفف ثم يبدق ناعماً ويستحق فيه كافور او مسك ويلت فيه ثم يخلط بالوزن
ويخل الجميع بعد بال ليخلط ذلك كله ثم يؤخذ من الدقيق السمذ الفايق النقي خمسة
عشر رطلاً فيحجى برطل عجين مذوب بالماء ويطين ونصف شبح طرى
بذلك عجنًا قوياً يلت بقوة ويفرك ويعدك ويسقى الماء خمسة دراهم ويحاد
عجنه ويكون فيه قوة ثم تقصص على ما يحب من كيرة وصغيرة ثم تاخذ القطعة
العجين فتدها بالاسطوانة على الخوان مثل اللسان دقيقة الطرفين عريضة
الوسط وناخذ من الحشو بمخلقة وتخرج بقدر العجين بحيث تفضل القطعة
العجين ولا يفضل الحشو ثم تضغط عليها وتقصصها وتجمع بين حرفيها وتخرج
الموا منها بحيث يصير الحشو والعجين جسمًا مضمناً لا يبقى فيه فراغ
في الثور وتعودها على شكل الاهلة ثم ينضد ذلك في طبق ويغط بغطاء
ويشجر له تنورها حتى يبيض فاذا ابيض مسخنة خروقة مباولة بعد مسخنة

بالمكنسة وجمعت النار في الوسط مثل القبة ثم قدمت الطبق البكر واخذ
غضارة فيها ماء على راس النور كلما اخذت من الحشو واجدة مسحت على ظهرها
بالماء بقدر ما يلصق وصبغته في النور جميعه ولا حظته لئلا يقع منه شيء
النور فاذا ارايته قد مسك الحزقة تغطي الحزقة وتسد الرواج حتى يحرق
فاذا ارايته قد بدا يتلون فتحت الرواج ورفعت غطا النور فكلما ارايت
تلون منه شيء قلعت في مغرفة حديد كبيرة واسطام يكون بيدك تعلق به
فاذا اخرجت ذلك يكون كد معدا في غضارة صمغ عربي قد اذيت ما فتمسح به
وجوه الخشكناخ وترفعه في سلة ان شاء الله تعالى **فصل في صناعة**
الزوارق **باب صناعة الزوارق** يؤخذ من السكر النقي ومن اللوز المقشور
رطل من اللوز ورطلان من السكر فيدقان جميعا حتى يخلطوا ثم يجبر من القطايف
على هيئة المراكب على قدر ما تريد من الكبير والصغير ويستحق الحشو طيبا ثم تحشو
كل طبقة وتعملها على عمل الخشكناخ ثم تلتصقها ببعض القطايف منصفية حرقا
على حرفي ويظفر اطرافها ان امكن او ما يحكيه ثم تغمد الى الدهن من اللوز او السنجبر
في طنجير وتخلط ثم تعلق ياقبه الى ان يجاز ثم تخرجها فتلقها في غسل منزوع الزرق
قد خط به مثله سكر (محلولا على الزايله قوام قوي قد طرح فيه مسك ومصطكي

حتى

حتى اذا تشربت العسل اخرجت منه الى جام ودر عليها سكر ابيض وبردت و قدمت
ان شاء الله تعالى **فصل في صناعة الزوارق** **باب صناعة الزوارق**
وخشكناخ جسن الندير قد كان قبل الطي والتعبير ملطف الاجساد في التدوير
منقش الاهداب والشعور كما ته على نحسور محشوة بالفند والعبيد
وبعد بلون المكسور قلاه في شيرجه المقشور قلى بصير ما هو خسر
فجاء مثل القمر المنير ملسن الاطراف والحصى كانه في زينة المنظور
بحكي هلاله لاح في دجور يشبه شطر الدرهم المبتور بكف ضاربه بصير
تدار توى من غسل الفص معطر من ماء ورد جوري كانه في جامعة البكور
يا قوم انصاف من الدرر يخاله الناظر في الندير سطور خطاط الى سطور
يعاوه شبه الملح والكاوه سافات من سكره المدرو يخال في رداءه المنشور
ما فيه والرحمن من تقصير اهداه طاهينا الى العزيز **فصل في صناعة**
الزوارق **باب صناعة الزوارق** يؤخذ من السكر النقي ومن اللوز المقشور
رطل من اللوز ورطلان من السكر فيدقان جميعا حتى يخلطوا ثم يجبر من القطايف
على هيئة المراكب على قدر ما تريد من الكبير والصغير ويستحق الحشو طيبا ثم تحشو
كل طبقة وتعملها على عمل الخشكناخ ثم تلتصقها ببعض القطايف منصفية حرقا
على حرفي ويظفر اطرافها ان امكن او ما يحكيه ثم تغمد الى الدهن من اللوز او السنجبر
في طنجير وتخلط ثم تعلق ياقبه الى ان يجاز ثم تخرجها فتلقها في غسل منزوع الزرق
قد خط به مثله سكر (محلولا على الزايله قوام قوي قد طرح فيه مسك ومصطكي

في خشكناخ القطايف

في خشكناخ القطايف

في خشكناخ القطايف

في خشكناخ القطايف

في خشكناخ القطايف

يؤخذ الجوز الاخضر الفرك البالغ فيقتشر من قشر الرقيق ويقطع بالسكين
 مثل الابزار الرطب ثم يؤخذ من السكر الطبرزد مثله فيدق ايضا ويخلط ويرش
 عليه من الماورد الحورى ويلت بدهن اللوز ويجعل في قطايف تكون الواحدة مع
 قدر لينة ثم ينضد في جام ويروى من دهن لوز حديث وينثر في تضا عيفه
 وفوقه سكر ابيض مدقوق ويقدم في طيفورية ملبح ان شاء الله تعالى **سفرة**
قطايف طريقه لابراهيم بن المداوي يؤخذ من الحار الغض الطرى قلبه
 طعم الجوز الحديث فيقطع صفاراً ويخلط معه جوز رطباً مقشراً على تقطيعه ويخلط
 معهما مثلاً سكر طبرزد ابيض مدقوق ويلت بالماورد ثم يلت ايضا بشي من
 اللوز ودهن الجوز مخلوطين ويجعل في قطايف لطاف تكون الواحدة مع حشوها لينة
 وينضد في جام ويروى من دهن لوز وينثر عليه وفي تضا عيفه سكر مدقوق
الشربة الاولى التي تجوز للجانب من قصه القطايف
 عندى اصحابى اذا اشتد السعج قطايف مثل اصاير الكتب كانه اذا ابتدأ
 من كتبه كويء الخلبياض وتعب قدح دهن اللوز ما قد شرب وابتل بماء فيه
 فوسبه وجاماً الورد فيه وذهبت فو عليه حبب بعد حبب مدرج تدريج انما
 الكتب اذا رآه والله القلب طرب اطيب منه ان اراد ينترب كل امر لذته
 فيما اجت **سفرة** **قطايف** **سفرة** **قطايف** **سفرة** **قطايف** **سفرة** **قطايف**

وربما

وربما عمل طوالاً وقطعت اطراف الجميع من الجانبين سكين بعد الحشو ليكون
 في نظمه واحسنه وصفه وربما عمل كباراً امقراط الكبر حتى يقطع الواحدة ثلاث
 قطع او اربع حتى ربما كانت سعة الواحدة قد مر الدراع ويجنى اللوز والجوز مع السكر
 المدقوق ثعاباً ودرديلاً يخل السكر فيرق وتحشى القطايف ثم ينضد وتروى من
 دهن اللوز ان كان جوز ودهن الجوز ان كان بلوز ثم يغطي بالسكر الطبرزد
 اجب ضرب الدهن بجلاب معمول بما ورد وغرقة حتى يصير في اسفل الحجامه مثل
 المرق **الباب الثاني في عمل القطايف** **سفرة** **قطايف** **سفرة** **قطايف** **سفرة** **قطايف**
 يؤخذ من العجين السمذ النقي ما احببت
 فيفرك بالزيت والشيوخ عرگا جيداً ثم يؤخذ من انابيب القصب في طول الذراع
 فيقشر عنها القشر وتنظف ويلغ عليها العجين وتقطع اقباع مثل الاصابع وتنفش
 بالمناقش المتخذة له فاذا استنظت من عليها ما احببت على القصب لونه باحمر
 والصفرة والخضرة والصفرة والزرقه من الاصباغ المذكورة في هذا الكتاب
 في غير هذا الموضع واقت القصب النور فاذا انضج اخرجت من النور واخرجت
 الوص من اخله ينقى انابيب مجوفة **سفرة** **قطايف** **سفرة** **قطايف** **سفرة** **قطايف**
 جميعاً واحش اجوافها به حتى تمتلئ ذلك الانابيب ثم تقشر وسها في مذوق السكر

الماورد

السليمان

المنقعد الذي يعلق باليد ويلصق بها ثم يذرع على رؤوسها من فوق ذلك السكر
المقصر المصبوغ بالالوان المدلونة فاما تكون مثل البستان **صفة اقراس**
بوزن الحلو تاخذ من عجينة الدقيق الخاصة فتعركه بالشيرج وتبسطه
وتقطع مدورا بالقوة اليسرى في مقدار واحد لا يزيد بعض على بعض وترينه ثم
تغليه بالشيرج حتى ينضج ثم تخرجه وتغزله ثم تاخذ الحسل الخلل فتذوبه في قدر
على النار وتخلط حتى تراه قد انعقد وصار له قوام ويلقى فيه شي من زعفران حتى يحار
ثم يطلى على وجه الاقراس من ذلك الحسل المنعقد ثم يدبر عليها من دقاق السكر
المكسر الجريش التكسير المصبوغ بالالوان الموصوفة وتكسسه بيدك وتعمل منه
شيت وتزين ما احببت من الحلو **صفة اقراس بوزن الحلو**
تاخذ من هذا العجين ايضا فتبسطه رفاق وتقطع مدورا ومربعيا ومثل
وشواير وما احببت من ذلك ثم تليقها في الشيرج وتعليقها قليلا محكما وتخرجها
وتدفعها كما هي بيضاء لا تلوين ولا شيء في الحوا فاذ انتفتت ونشف عنها ذلك الدهن
وجفت عمدت الى السكر السليمان في قدر قننه وخلته وذمرت عليها وكسسته
بيدك كليلد ويثقت ثم تزين بها ما احببت من الحلو او جعلتها في تفصيل ما احببت
يؤخذ من اللوز والفسنق والبندق **صفة اقراس**

فينقش

فينقش ويدق قاناعا ثم يجعل عليها مثل وزنها سكر دبرزد ويدق مع السكر ثم يلبس
بما ورد قد جعل فيه حبة مسك ثم ينجح له عجينا سميدا ابيضاً ونحرق اذ اختم تبسط
بالسويق على صفة الاقراس الصغار وتجعل على قالب فيه صور بعض التماثيل ثم تحشي
من ذلك اللوز والسكر والفسنق والبندق ثم صير على وجهه من تلك الاقراس حتى يلبس
حروفه بحروف الاقراس المحشوة ثم يخرج من القالب ويلصق في الثور فاذا انضج قدم
وان طيب بزيت اودهن في مقلى واخرجت حاره وجعلت في الحسل المصفي حتى
يتشرب وتنضج في جام وينقش عليها سحر ويقدّم ان شاء الله تعالى **النافع في علاج**
في عمل العطايق يؤخذ من طلع غسل فجعل في قدر نحاس مدورة او طنجير مدور ويصبت عليه رطل ماء ويضرب
على النار ساعة ثم يبرد ثم يؤخذ بياض عشر بيضات ويطرح فيه ثم يقرب
حتى يختلط ثم يرد الى النار ثم تضربه ضربا جيدا حتى يختلط ثم يبرد الى النور ثم تضربه
ضربا جيدا لئلا يجترق البيض فيه ويختلط ويبرد فاذا ابد ان ينفذ طرح فيه
وزن درهمين ونصف سبيل وقرنفل ودار صيني وقليل وجعل فيه من النافعة اليان
ما يشين من لوز او بندق او فسنق او جوز هندي او صندل او بومبي او ما احببت
ان يجمع بين ذلك فان قيل وان احببت ان يكون سادا جافا فقل ويلوز مقدار ما يضرب

على النار ثلاث ساعات حتى يستحكم ان شاء الله تعالى **صفة الطبخ اخصر**
خشكا فوش يوضع سكر ابيض فيدق دقايقا عما يجعل منه في الطنجير
 قدر اربعة ارطال ثم يصب عليه رطل ماء ويغلى حتى يذوب ويوقد تحته بنار لينة
 حتى ينغقد ويلقى عليه دقيق حواري فاذا انعقد وجعل على خوان مطلي بدهن لوز
 او جوز او سم على ما تريد من رقة او تحته ويقطع بسكن مربعا او مثلثا وان اردته
 اصفرا اجعلت فيه زعفرانا حين ينغقد ثم يقدم **صفة عمل ناطف اخر كان**
بيل المامون ويا فربه لا يتغير يوضع لوز حديث لا غشيق فيدق ويخرج
 دهنه ويوضع جوز حديث ايضا فيدق حتى يصير مثل المرمم ولا يخرج دهنه ثم
 يعمل ناطف غسل ثم يوضع دقيق سميد فيعجن عجينة الفاني او عجينة خبز الماء ويرق
 ثم يوضع العجين فيجعل على طابق ثم يوضع من الناطف الذي عمل وهو حار فيجعل على وجه
 الرغيف ثم يجعل عليه سكر طبرزد او سكراني ومن اللوز المدقوقين ثم يلقى
 الرغيف ويقطع لخر ارض نضيف ثم يوضع غسل فيجعل في طنجير ويجمر قطعة قطعة
 فيه ثم يخرج فيجعل في براني ويفرش له السكر المدقوق يكون ساف فاذا انضدت جميعه
 وتصب عليه من ذلك الدهن اللوز واحمله معك الى حيث شئت فانه يبقى ما شئت ان شاء الله
صفة الطبخ اخصر

يؤخذ رطل غسل ومثله سكر احمر قلعين في طنجير ويصب عليها
 من ماء ورد ويغليان حتى يذوبان ويؤخذ عنهما ما يحلوها من الرغوة فيلقى به
 فاذا قارب الانغقاد وحقت ان يتدبق القيت فيه وزن درهمين زعفران
 الى رطل جوز مفش نضيف من الوسخ والاذى والقيته فيه وحركة فيه حتى يختلط
 جدا ثم تفر به على بلاطة مدهونة او اخوان وتكسر قطعا وتقدمه ان شاء الله
صفة الطبخ اخصر تاخذ من الغسل مقدار رطلين
 وتلقيه في طنجير معلى وتغليه غليا ناجيدا او يرمى ما عليها من الرغوة فاذا
 انعقاد اجيدا يصب فيه من السم المقتشور بقدر حاجته واحتماله ولا تزال
 حتى يماسك وتصبه على بلاطة مدهونة وتكسر وتقدمه عند الحاجة اليه ان شاء الله
صفة الطبخ اخصر يوضع غسل ابيض فيدق قدر مدونة ويصب عليه شئ يسير
 من ماء او ماء ورد فاذا اغلى اخذت رغوة فالقيت بها ثم غرسته في سكر ابيض
 حتى يختلط ثم يفر به بياض البيض وتلقيه فيه وتحركه حتى يدخل فيه ويختلط ويحاذ
 الى النار ويجوك ويضرب حتى يبيض ويشتت ويلقى فيه وزن درهمين من المصطكي وورق
 من الافاويه ويلقى فيه بعد ذلك من كسور البخور الخاف بقدر احتماله وتحركه حتى يختلط
 به ويدخل فيه ان شاء الله تعالى

ولها ان بعد الطعام بناتيف كلون كجن او كلون سواف عليه من الماذى روح تحسدت
 نود فيا بين جبار وواقف كان جينا شكله وهو جامد وفي الطم الاقواه اطعم المرافف
 له موقف في الصدر والقلب والشا كوقع امن في جوارح خايف فاحسن لونا وطحا ومنظرا
 واطيب من كف طي مخاطيف حشاه بخور بعد لوز مضاعف وبالفستق المعشورين ^{التضاعف}
 وفيه صنوف جفت من فواكه كزهر بوع في يدع ظرايف اذ الكسرة كان احسن باطنا
 من الظاهر المشهور فوق صكيف فيا كذا من مشرد ومسك شير ومن مصطكى مسحوقه ودوايف
 اذ انظره عين اكله ران بهرا على بكف وصايفير تراه على الجامات يزهر مشرقا
 كما تزهرا اشجار فوق دقايف فذاك من اللوا اسروري ^{مفتي} وقلي قدما كان حلوا سوافي
باب في علاج الصداع
وصف من يزيل الصداع
 ناصب قرعة مريفة ففتشها ففتشها احسنا وتومي بد اخلاها وما فيها من
 الحب تقطع عليها من بصل ويبيد ملح حلو وعود ودار صيني ويصبت من الشير المقتشور
 شي صالح وبلقي فيها اذ قيت من مسلول مدقوق واولقبتين ما طيب بلقي بها كزبرة
 ودار صيني مدقوق وتختارها بلبات خبز وتقدمها ان شاء الله تعالى
وصف من يزيل الصداع
 يوخذ قرعة طبخه

بيل
 من ذلك من شغل

لديني

فتفتشها وبلقي ما فيها من الحب ثم تقطع تقطيعا صغارا او بلقي في قدر ويصبت عليها شي من
 شيرج طيب طري ويبيض بصل وشي من الزاير طب وقيل سداب وشي من ملح فاذا انفتحت
 وشي عليها قليل ما ورد وكزبرة يابسة فقط وتضع عليها ما حصرم والتي في شي من شيرج
 وتومت من ازتها وخترتها بلبات خبز وقرقنها وتقدمها ان شاء الله تعالى **وصف من يزيل الصداع**
وصف من يزيل الصداع
 يوخذ بياض بصل فيقطع ويغلي بدهن لوز مع الزاير طب
 وياخذ اياها من اصول الخس او القرق فيفتش ويقطع كيارا او يقلي الى ان يحمر
 الدمل ويوش عليه شي يسير من خل خمر مع شي يسير من عفران وقطعة دار صيني وتعرف
 وتقدم ان شاء الله تعالى **وصف من يزيل الصداع**
 يوخذ السلق
 فيصلق ويخرج ويعصر ما وه ويدق في الهاون دقايقا ثم يهد الى بياض بصل
 وكزبرة رطبة وسداب مقطع فتلقية في قدر طبخة وتصب عليه من الماء العذب طر
 ومن الشيرج اوقيتين وقطعة دار صيني فاذا انش الماء البقية السلق في القدر فان لم
 يكن له موقد زدت رطلا اخر من ما فاذا انفتح البصل البقية فيها ملحا طيبا وذهنها
 واصبحت مرقها وخترتها بلبات خبز ان شاء الله تعالى
 يقطع البصل صفارا او يصير مرقه من الخس المرقون قليلا ومن الملح قليلا ويغلي بالماخض
 ويجعل فيه دهن اللوز او شيرجا ويصير من اخلاص السلق شي يسير ومن اللوز المقتش

من قشره شئ صالح ومن الخبز قليل ويطرح في القدر كزبره يابس ومكون وسكر سلبا
ويلغا فيها من لباب الخبز ما يتخذه وتحرك وتتولد عن النار وتغرف ويأكل الصليل
منها ان شاء الله تعالى **صفة مرقاة من ورق من قشر العليل** نأخذ القدر
فتقشره وتقطعه وتطبخه فاذا دنا بفضه طرحت فيه شيا من لبن وملح ومكون
فانه جيد نافع من الحمى والدوران والشئ ان شاء الله تعالى **صفة مرقاة اخرى نافع**
لاصحاب البرسام نأخذ من اطراف الرطبة وكرفس وشبت ودهن سمسم
فتنخذ مرقاة فاذا انضجت جعل فيها شيا من رازياخ ومن نأخواه فانها جيدة
من البرسام اليابس باذن الله تعالى **صفة مرقاة اخرى جيدة للبرسام**
والوجع في الكبد تجعل في قدر ماء وملح وشبت وفستق مدقوق فثاكر
وتخشوا مرقته فانه نافع للبرسام ولوجع الكبد والحمى باذن الله تعالى **صفة**
نأخذ قرة خضرا غضة فطينها والتما في النار
فاذا انضجت فتقشرها والى قشرها وجعها والماء الذي فيه الحب وقطع الباقي صغارا
واعصها في لري كلها فان الغرض لبن يوافق صاحب الحر وهو جيد للمرض **للشبع**
من الطعام ولكل مرض يريج من الحر ان شاء الله تعالى
تأخذ الكبد فتغسله وتخرج مزارته ثم تطبخه بالزيت ويجعل فيه شئ من زنجبيل

ودارفلر

ودارفلر ومكون وملح وشئ من كرفس خشن ينقع ولكن المرقاة رقيقة ولحميوا
منها للريض فانها صالحة للناسور والبطن ومن رقة المرحه وتشد اللحم وتشفى
الطعام **صفة مرقاة من ورق من قشر العليل** نأخذ القدر
تأخذ قرة فتقشرها وتطبخها وتصلقها بعد ان تقطعها صغارا
وتلقها في قدر وتصب عليها غرها من ماء حمص وقطعة خولجان واوقية ^{اللون} دهن
او شيرج وقليل ملح ويصا من بصل مقطع صغارا اصغارا فاذا انضجت يطرح فيها كزبرة
ودارصيني وخثرت يلباب الخبز وتكون مدقوقةا وقدمها مع ملعقة الى العليل
فانها نافعة لاصحاب الحمى اذا كانت من الصفرا ان شاء الله تعالى **صفة مرقاة**
من قشر العليل نأخذ من اطراف الرطبة وكرفس وشبت ودهن سمسم
فتنخذ مرقاة فاذا انضجت جعل فيها شيا من رازياخ ومن نأخواه فانها جيدة
من البرسام اليابس باذن الله تعالى **صفة مرقاة اخرى جيدة للبرسام**
والوجع في الكبد تجعل في قدر ماء وملح وشبت وفستق مدقوق فثاكر
وتخشوا مرقته فانه نافع للبرسام ولوجع الكبد والحمى باذن الله تعالى **صفة**
نأخذ قرة خضرا غضة فطينها والتما في النار
فاذا انضجت فتقشرها والى قشرها وجعها والماء الذي فيه الحب وقطع الباقي صغارا
واعصها في لري كلها فان الغرض لبن يوافق صاحب الحر وهو جيد للمرض **للشبع**
من الطعام ولكل مرض يريج من الحر ان شاء الله تعالى
تأخذ الكبد فتغسله وتخرج مزارته ثم تطبخه بالزيت ويجعل فيه شئ من زنجبيل

ووزن درهم ملح ووزن درهمين كزبرة يابس مسحوقه ووزن درهمين كزبرة
 بوزن خمسة دراهم ما ورد واجعل مرقة مختلة بالبريقه ولا بالحنينة وقدمها
 العليل مع ملحقة فانها نافعه لاصحاب الحميات والحزازات **معدة مرقة لاصحاب**
الرواحات التي تاخذ الفرع الغض فتقشره وتطبخه فاذا اقارب النضج اخذته
 ودقته وموسته وصفينته لمخل وورده الى القدر وصبل عليه مثل نصفه لبن وشي من
 بصل وملح وفلفل وكون مسحوق حله وتختربها بالسجى ويصفى فيه قليل دهن لوز
 او لوز مسحوق **معدة مرقة لاصحاب** اللوز المسحوق فاذا افاض على طرحة
 السلق مسلوقة مدقوقة معجون بصل مقطع وكزبرة رطبة وشي من ملح وفلفل وكزبرة
 وكون ويجرك فيه فاذا انضج طرح عليه مخرفة من ختارة خبز نقي مفتوت بدهن
 اللوز او السنجير واصلحت مفرقة وعرقته **معدة مرقة لاصحاب** اللوز
 يؤخذ اصلاح السلق فتعلق وتخرج الى ما بارد ويؤخذ فيعصر عنه الماء ويجعل في غصاة
 ويلفغ عليه كف سمان منقول ويجرك به حتى تاخذ حموضته وتصفى عليه شي من زيت
 او دهن اللوز **معدة مرقة لاصحاب** اللوز
 تاخذ اللحم الرخص من الغنم من اصول الاناث ومن المتون والبشما زجات فانه

اقوى

اقوى اللحم واعذاه فيستخرج تشريحاً دقيقاً ويوضع في قدر فكلما ارخى من الماء شيئا
 في عنه في سكرجه ودفع عليه شي من دار صيني مدقوق وشي من محتاج اليه فانه
 مقوى مغذى **معدة مرقة لاصحاب** يؤخذ من المتون والبشما زجات
 واصول الاناث فيستخرج تشريحاً دقيقاً ويوضع في قدر يغلى ملح ولا ماء ويوضع
 تحت بنا رينه فكلما ارخى الماء اخرج حتى لا يبقى فيه شي من الماء قليل ولا كثير ويصير
 جافاً لا ماء فيه ثم تغذ الى الماء فتلقى فيه شيئا من ملح فاذا اردت ان تزيد في حرارته
 جعلت فيه جزواً من زنجبيل صيني فان اردت ان تنقص من حرارته فالتق فيه جزواً
 من ابيسون واستفه وهذا ينفع لاصحاب السيل والحزازات والبرودان والاسهال
 الباردة والحارة ان شئت الى **معدة مرقة لاصحاب** اللوز
 من شي من زيت اللوز او السنجير او السلق فتعلق وتخرج الى ما بارد ويؤخذ فيعصر عنه الماء ويجعل في غصاة
 امكن وتغسل وتنظف وتدمى بلعواها ويطرح قدره ويصفى عليه شي من زيت
 انفاق وياض بقل او قلعة خوخان ويدق الزبيب والماء ويدران الماء
 ويصفى القدر ويؤخذ تحتها حتى ينضج اللحم ثم يبرزها بكزبرة وفلفل ودار صيني وقدم
 ان شئت الى **معدة مرقة لاصحاب** اللوز
 تاخذ القنابر فتنظف غاية التنظيف وتجعل في قدره ويصفى عليه شي من زيت

من زيت و ملح و بياض بصل و تغلى فاذا ارضجت القى فيها هذه الابازير و اخذ
 مرقها فقط فاستقى العليل ولا يأكل من اللحم شيئا **صفة اخرى**
المعالج بالبحر تاخذ دجاجة سمينة فتذبح وتسلخ بطنها
 ولا تنظف بما تم يوخذ صدرها و شحمها فيشتركان ويلقى في الفل و تؤخذ تحتها
 بنا دينة حتى ترخي الماء ثم يوخذ ما يرخى الشحم من الدهن فيلقى فيه قليل ملح و يستفاه
 العليل نافع ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** تاخذ اذن الدجاجة
 يوخذ لحم الحجل و القنابر فيجسل و يلقى في قدر نظيفة و يصيب عليها قطرة زيت
 درهم من بياض بصل و قطعة خولجان صبيح و يلقى عليها فوق ما يغمرها من عصارة
 ما السماق و من عصارة ما الزبيب و الحب زمان المخلوطين فاذا ارضجت اللحم صفي على الحجل
 و رمى بالعظام و خثر بالياب الحنز او سلق و بلوز مدقوق و يجسى العليل فانه
 نافع ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** يوخذ دجاج
 و قنابر و عصافير فتغلى و يجشى بطونها كرفس و سذاب و نعنع و ايسون و كرويا
 و كرون و كزبرة يابسة مقلو ان جميعا و ناخواه و صعت و تصلق بخل قد نفع فيه
 و الكون و الدار صيني و الفلفل من القليل و سفي من هذه الابازير فانه جيد بالنافع
 ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** يوخذ جمل

مقلو

مقلو و سماق و حب الاس و كزبرة يابسة مقلوة يدق و يجشى بطن الطير و يسلخ
 حب الاس و ما الحصرم و ما الرمان الحامض فانه نافع ان شاء الله تعالى **صفة اخرى**
مقلو الحنظل يوخذ نعنع و كرفس و سذاب و صعت طوى و نعام فيطبخ
 مع الفزاريح او القنابر او الدجاج او العصافير ما حصرم قد انقع فيه كرفس و نعنع
 و صعت طوى و يابس و يجعل عليه فلفل و كرويا و كرون و ايسون و ملح اذ راني
 مقلو ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** تاخذ ثمرية يوخذ البقلة
 الحامضة و قضبان بقلة الرجل و كزبرة و طيبه فيطبخ ما حصرم مع افراخ و سبر
 فيه ما الرمان الحامض و كزبرة يابسة و ما خماض الاترخ و ورق الاترخ
 باذن الله تعالى **صفة اخرى** من الحنظل **صفة اخرى** تاخذ كرفس
 تاخذ كرفس و نعنع و صعت ايا يسا و رطبيا و كزبرة و طبة و سذابا و بياض بصل
 يسبر و قليلا من ورق الاترخ و ورق الاس الغض الرخص و حبة ان امكن فيلقى على الح
 و يدق بالسكين و ينثر عليه ملح و كزبرة يابسة و فلفل و يجر حتى يخلط و يوش عليها
 السماق و ما الحصرم و ما الرمان الحامض و نعنع و قشر بقدر حاجته اليه ثم يجمع و يجر
 به بطون الطير المنظفة و يعلق بالحل حتى يمتنع و تاخذ طعم هذه الافاوية ان شاء الله تعالى

توخذ قدر فتنظف ويصبت فيها ماء نظيف وتجعل على النار ثم يلقى فيها مثل
 الماء سكر ابيض ومثل السكر لون مدقوق مسحوق فاذا انضجوا جميعا التي عليها
 لباب الحنظل مفتون مجفف وسقى دهن اللوز وقدمت فانها نافعة يا ذا الشفاء
صفة ما ياكل نافع لوجع الحلق الخارج من البرد والحمية والالتهاب
 يوخذ الباقلي المبشور فيصلق بقشره حتى يتهترأ ثم يوخذ من المرققة مقدار رطل
 فيلقى فيه ثلث رطل فايند سحري فاذا اد ارجحى فانه نافع ان شاء الله تعالى وكل
 بعد ذلك من الباقي بغير ملح فانه نافع ان شاء الله تعالى **صفة مرققة**
اللسان تاخذ الفرع واللبصل والعدس واللا و مري وكون ويطبخ الجميع ويؤخذ منه
 ويحسى نافعة ان شاء الله تعالى **صفة مرققة اخرى نافعة في مثل ذلك**
 يقشر الباقي ويدق ويلينح فاذا انضج وري باطرح عليه كرويا مدقوق وشي من
 ملح ويوكل خارا ان شئت او بارد **صفة اخرى نافعة للسان** يوخذ
 من الزمان الحلو والحامض وكروفسر وشبث وبصل ودهن شتيرج ويطبخ جميعا
 ويجعل عليه شي من بزي ثم يؤكل منه ويجسى **صفة اخرى للسان**
 يوخذ السكر الطري الحسن ينحى فاذا انضج فاطرح
 عليه جوز امدق قائم كانه بعد ان تخليه معه فانه نافع ان شاء الله تعالى
صفة اخرى للسان يوطخ

الكشك

الكشك بالما ويجعل فيه زنجبيل ودار فلفل وكون وملح وشي من سمن الغنم ولكن
 المرققة وقيمة ويجسوا منها المريض فانها نافعة نافعة من الحصر والسعال والبرص
صفة اخرى للسان تاخذ من المرققة مقدار رطل
 تاخذ من المرققة ودار فلفل وزنجبيل وكثيرا ولباب حب الفطن ولبان ذكيرة
 ومرت السوس وصمغ عربي وناخواه من كل واحد حبة ويدق ويخلو بعسل
 الرغوة ثم يجعل في برمة خضرا او قوارير ثم تاخذ كل يوم منه على الريق متدقده
 النوم مثل ذلك نافع مجرب ان شاء الله تعالى **صفة اخرى للسان**
 تاخذ خمسة مثاقيل فايند سحري وخمسة مثاقيل كندر ذكر
 وشفال افيون يدق كل واحد على حدة ويسحق ويخلط ويعجن بالما البارد ويضرب
 عليه قليلا ثم تضرب منه بنادق مثل نوا البوق وتعمل منه كل يوم تحت اللسان
صفة اخرى للسان تاخذ بزر مر و بزر
 الشاهق منقش وبزر فطونا وكثيرا من كل واحد جز و ينقا ويلقى في الفرج
 ويصبت عليه شي من ماء ثم يمزج ويصبت عليه دهن فصبغ او زبد ثم يشرب
 الريق
 تاخذ من ما الباقي المصفا فيلقى عليه من الفانيب شيئا صافيا

وإذا اشتد سعاله بالماء ويصعب فيه ويصعب فيه ويصعب فيه
دهن الشيرج أو دهن اللوز فاذا لم ينجح عرق في غصارة واخذ منه القليل
يؤخذ السكر الطين يذوب في
في قدر ويصبت له من الماء ويغلى ويصفى وترى رغوة ثم تقم الى الشاش
فترسه بيدك مرشاً جيداً او تضيقه منخل شعر وتلقفه في القدر وتعلقه
وليكن ليلاً رخواً وليستقي دهن اللوز حتى يتشرب جيداً ثم يعرف الى غصارة
ان شاء الله تعالى
يؤخذ قدر نظيفة فيصب فيها من الماء بقدر الحاجة ويليقي فيها من السكر مثل
نصفه ويوطأ عليه قليل دهن فاذا غلى عليها جيداً التي فيه وزن دافق قليل
وزن درهمين من دقيق الباقلي فاذا غلى به غلياً عقدة بدقن حواري حتى
اذا اعتدل وتمازطاً سقيته دهن اللوز او دهن خل وهو الشيرج واخذه
الدليل فانه نافع مجرب

يؤخذ الالبستر غير المقشر
فيبداه فيغلى بقتله فاذا ظهر من قشره على الماء اخذه منه ثم يطبخ حسب رايه

فاذا

فاذا ابتغى طرح فيه عود من دار فلفل وشي من زنجبيل وملح وكون مدقوق ذلك
ثم يغلى حتى ينضج ويغلى للوقت رقيقة فيحسبوا منه المربعين فان ذلك صالح لفساد الغدة
ومن لا يتقدم طعامه ويدفع الريح ويلين البطن ويصلحه وهو صالح لمرى ان شاء الله تعالى
سفرة من قصب الرمان والابيض المفلح الثاني للامه والرجل والوجه والفاصل
ياخذ حب رمان وارض مقلو او مسماً ودار فلفل وزنجبيلاً وكوئاً وملاحاً يجعل ذلك كله
في قدر ويطبخ بآولئكن المرقه رقيقة ليحسبوا منها فانها صالحة للكبد والمعدة والمرار
ومن زرع الحالبين والحبيب ويجلو عن الفواد وتشد الجسم وتصلح الحدة وتقويها فانه
نافع مجرب **صفحة مرقه من حبة البصل والرباع النقية للفاسل**
يؤخذ كمون وثبتة قولا من سرطانات وما فاذا انضج فانتز عليه جوزاً امقوقاً
وكله فانه جيد لما ذكرنا فانه ان شاء الله تعالى **صفحة مرقه حبة البصل**
يدق الكمون ويجعل في قصعة ويدق في جوف القصعة شي من زوم ويجعل عليه شي من ماء
سار ومنيت وسماق وينثر عليه ويؤكله وياخذ عليه غزوة حروف ويزر قطونا
مضر وباباً ومنيت فانه يعقل البطن جيد المبطون او يفسد المرارة بقتله ويخففه
هنية في الظل ويغلى وينقى من قشره ويغلى ثم يطبخ بمرار وفلفل واكزيت وطيبه
وشي من سمن او منيت ثم يؤكل ويتحسبوا منه ويكثر فيه من الماء فانه نافع مجرب ان شاء الله تعالى

صفة مرقاة البثورات تأخذ الكرات فيلقى منه طرفيه وتقطع ما بقي منه
ورقب عليه من الماء ما يغمره ويطبخه حتى يذهب الماء وتراه قد تفتح واصفر ثم تقطع صغاراً
والكسوفية ثلاث بيضات نبات وشي من موري ثم اطبخها وسطها هنيئة حتى
تختلط الجميع حسناً ثم تؤكل فانها صالحة جيدة للبثور نافع ان شاء الله تعالى **صفة**
اخرى ايضا نافع لا يحارب البرص يؤخذ سم البقر ودهن السمسم
فيخلطان جميعاً ثم يجلد ذلك على راسه ويربط بخرقه فان ذلك صالح من البرص
المتديد **صفة اخرى تنفع من ارتفاع البرص** الى الابد يؤخذ دفتن
الشعير والخطبة فيخلطان جميعاً ويطبخان جيداً حتى يصيرا مثل الحنز ثم
يجعل منه قرص ثم يوسع ويحس عليه دهن البنفسج سخناً يكون قوسين يعرفان
بالامن ثم يلزم فتحف راسه فاذا برد نزع وجعل الاخر سخناً فمكانه يجلد ذلك
غداً وعند النوم ثلاث مرات ويسعط بالبنفسج **صفة عمل ماء الشعير**
يؤخذ من الشعير الحريث او العتيق في الوقت الذي يحتاج
الى اصلاحه للبليل فيغسل غسلاً نظيفاً بعد ان يتقاً ثم يبل ساعة صالحة ثم
منديل غليظ ليلة فاذا امان من العتق في فجر او هون او حيش ثم يبل بحشة
ونظف ونسف والقي في قدر نظيفة منه كيل ومن الماء اربعة عشر كيلاً واود

تحت

تحت بنار لينة من خم رويداً حتى يذهب ثلثاه ويبقى ثلثه ويجعل قوامه ولسق منه
العليل بالسكّر وغير السكّر فانه نافع ان شاء الله تعالى **البرص**
البرص يؤخذ السمك فيغسل بما الخيار غسلاً نظيفاً ويجشى منه
جوفه ويلقى عليه شي من ملح وزيت ويشوى ويأكله العليل **صفة اخرى**
البرص يؤخذ الاكشوت والبخيار وطافات سداب وشي من كرفس
وكرات رطبة فيقطع صغاراً ويجشى في جوف السمك ويشوى او يطبخ بخلا او
نل فانه نافع بحسب ان شاء الله تعالى **صفة اخرى** يؤخذ عيدان اللك وسكر طبرزد وكشوت يابس وقشر خيار واصفر يابس
من كل واحد بالسوية ويترنأ ويحش يغسل نقي ويبقى صاحب البرصان بماء
السداب **اخرى البرصان** اذا كان البرصان بامرة جلي او مرض فاسقها
ما تقدم ذكره بما الخيار الرطب او بما الهند فانه نافع ان شاء الله تعالى
يؤخذ الكرات ويؤكل بالسمك السبوط اذا اسلق فانه نافع ان شاء الله تعالى
ان يدبر السداب بان لا يشرب الماء على الريق ولا على المائدة ولا بعد كل

الا ان تخف اعلى البطن الا بقدر ما يسكن به العطش ولا يروى منه رياء سعا
حتى اذا خف اعلى البطن واخذ الطعام عنه استوفى شربه منه ومن الشراب
ولا ينبغي ان يشرب ما البلع على المائدة الا بقدر ولا يكون الا باردا فان قليله
يجزى ويجذر شرب الماء بالبلع منه ضعف في العصب من معدته وكبد بارد ان
وبالجملة من يجد في هضمه تخلفا وتضعف نفسه ويذبل فلا يستعمله وامسا
من كان كثير اللحم والدم احمر اللون قوى الشهوة فلا ينبغي ان يخاف منه وليشرب
من الماء والبلع في اى وقت شاء وعلى المائدة فان ذلك قليل الضرر ان شاء الله تعالى
شرب الماء على الريق واعلم انه ليس صالح شرب الماء البارد على الريق الا لمن به
التهاب شديد وخمار فليتنق في الشرب كثير من الماء البارد دفعة واحدة
وليشربه في دفعات بين كل دفعتين نفس فانه صالح ويحفظ على الانسان قوة
بدنه ولهذا التدبير فليكن العمل ان شاء الله تعالى
الباب في شرب الماء البارد
محفوظ على البذر وطوباة الاصلية ويرق الغذاء وينفذ ويتم الحرارة وهو
ارفق المحزون واصحاب الامزاج الحارة من الشراب
اخفه ونزنا واسعه قبولاً للشهوة والبودة واعذبه طمأ الذي يضرب

طعمه

طعمه الى الخلاوة **واعلم** ان اشترى المياه الماء الذي له طعم او زح مكروه فانه ردي
لا تصلح للشرب وقد يستعمل في الادوية والعلاجات **واعلم** الماء الكفر فانه يولد
السدد في الكبد والحجارة في الكلى **واعلم** الماء المالح فانه يبلطن البطن
او لا ثم ثانيا يعقله اذا ادمر عليه العفن فانه يعظم منه الطحال ويعسد منه
المزاج ويولد فيه ومن شربه للحيات **واما البود بالبلع** والذي له من ذائقة
مثل هذا البود فانه يفرغ ان يشرب على الريق ويبرد الكبد جدا ولا ينبغي ان
يشربه على الريق الا المحرورين فانهم ينفعون به منفعة عظيمة ولما على الطعام
فانه يقوى المعدة وينمض الشهوة ويجزى قليله **واما الماء البارد الشديد**
البود الذي لا يبلغ من برد ان يستلذ فانه ينفع البطن ولا يبلغ من كسر العطش
مبلغا وينفط الشهوة ويرخي الجسد وفي الجملة ليس صالح **واما المبرد**
الذي يطبخ والماء المفاور فانه يغني ولا يصلح العلاج **واما الماء اذا اخرج منه**
على الريق يعقل المعدة على قبول الغذاء المنفرد ونزنا اطلق البطن عتوان
الريق في استنساخه مخلوق المعدة فيزهر ان شاء الله
ان القناع المختف من قبح الشرب يضرب الخشب ويعدع وينفخ ويبرد

ويطفي نارية الحى ويسكن الصفرا ويذهب الحمى المعدة **واما الفخار من جنس اللؤلؤ**
 اصل الحور البياض ومنه اشتق الحواري من الطعام وقيل النساء الامصار
 حواريات لبياضهن وقيل للقصار بن حواريون لانهم حواريون الثياب اي بيضها
 ياخذ من الخبز الحواري الملقى فيه النعنع والكرفس والطرخون والسذاب صالح وهو
 اصل من المتخذ بدقيق الشعير والومه في الغذاء وليس جيد للمحورين ولا للمحموسين
 الحلات كلها **الباب في عمل الفخار المختار الساج**
وبالابزار صفة اعمال الفخار عما وضعه عبد الله الشراي
في خواصه المختص يؤخذ الشعير الجيد الابيض العتيق وليكن حديثا مائة
 شمران وثلاثة منذ وقت اخراج فان ذلك اجود فيغسل حتى يذهب قشره
 ونزاه وجارته وينقع في الماء يوما وليلة بعد ان ينقى فاذا كان في اليوم الثاني
 اخراج من الماء وجعل على يارية نظيفة في الغي ورش عليه الماء كل اخف حتى يثبت
 ويشترك بغضه ببعض مثل الخلقة فاذا انتهى الى هذه الحال قطع عنه الماء
 وترك حتى يصف ثم سخن وتوكل فيه قشوره واستعمل من هذا المطبوخ ما يحتاج
 اليه عند عمل الفخار وهذا المطبوخ هو دقيق الشعير الذي يعمل منه الفخار
 واغذاه في ايام قوة البرد امين واجود واسرع لبنانه ان شاء الله تعالى

صفحة

صفة الفخار المختار الساج يؤخذ دقيق الشعير لكل خمسين
 كوزا من كيزان الفخار الصغار ثلاثة اربال ويجعل في انا ويغلى له الماء على
 مقدار ما يحتاج اليه خمسين كوزا ويصب عليه ويمسح حتى يبقى قشر الشعير وتترك
 حتى يبرد فاذا برد صفي منه ما يحتاج اليه الخمسين كوزا وطرح فيه ملح اندلسي
 حتى يغندل طعمه ولا يكون مالحا زعاقا ولا فظرا **وصفة** بان يذوقه العام له
 ثم يترك حتى يصفا ويصير كالما الصافي ثم يؤخذ من عفيف سمد لكل عشرين كوزا
 حتى تكون الخمسين كوزا ويغلي في نصف فيكسر ويجعل في قدح ويصب عليه من ماء
 الشعير الذي صفي ويمر على جوف منخل ويصب عليه من ذلك ابدا الى ان لا يبقى
 الخبز شي في المنخل ويجعل المنخل على الماء الاول الذي قد صفي حتى يموس في المنخل
 من الخبز ويطرح فيه لكل عشرين كوزا اوقية ونصف سكر سليمان في وورب
 د اوقية سكر مسك حتى يكون خمسين كوزا ثلاث اواقى وربع سكر ووزن اربعين
 ونصف سكر ثم يصير في كيزان طرية قد عمل فيها الفخار حتى طاب فان الجوز
 والكيلان الذي يعمل منه الفخار يحتاج ان يعمل فيه عشرة ايام ويبعد ما يعمل
 فيها من العداة الى الليل او من الليل الى العداة ثم يصيب بجدده ففخار اخر يعمل
 هكذا عشرة ايام الى ان يغلي فيها ويتلمس جولا انما من هذا الفخار الكيزان

الامن خارج. واذا صير الفخاع في الكيزان صير فيه السداب والطخون
 والنفع وتترك من صلاة الغداة الى المغرب والى صلاة الغداة في موضع في
 ان كان شتاء او في موضع بارد ان كان صيفاً **فخاع الارز**
 يعمل في جميع اصنافه كما عمل في باب الخبز ويعمل مكان الخبز ارنز وهو ان تاخذ
 لكل عشرين كوزاً ما واحدا ارنز جعري فيغسل غسلًا نظيفًا ثم يطحن طحناً
 ناعماً ثم يضرب في ما الشعير الذي قد صفي ويزاد فيما يلقي فيه من السكر على الاوقية
 والنصف التي حددناها في باب الخبز لكل عشرين كوزاً نصف اوقية سكر سليمان
 وتعمل فيه السك وجميع حوائجه بما رسمناه في باب الخبز اعني العمل بالخبز السد
 ان شاء الله تعالى **فخاع الخبز بالارز** يعمل مكان الارز لكل
 عشرين كوزاً رطل لوز مفش من قشره ويطحن كما يطحن الارز في ما الشعير المصفي
 كما يعمل بالارز ويجعل فيه لكل عشرين كوزاً اوقيتين سكر سليمان ويعمل في جميع
 اصنافه وحوائجه كما وصفنا في باب الخبز السد ان شاء الله تعالى **فخاع القليل**
 يعمل في ذلك وفي الدقيق والشعير كما وصفنا في باب
 الخبز الى موضع قوتنا حتى يصفوا ويصبر كما لما الصافي ويؤخذ خمسين كوزاً
 اوقية قلال ووزان خمسين ارضين ووزان درهمين سبيل وقرنفل وجوزتين

بوا ووزان دافقين نسباً سته ومثله قاقله ووزن دافقين كبابه ومثله ^{فلفل}
 بسخن ذلك كله حتى يصير مثل الخ ناعماً ويصير ذلك كله في ما دقيق الشعير الذي
 قد صفي ويضرب باليد ويترك حتى يصفوا ويطرح فيه وزن دافقين سكر مسك
 وثلاث رطل سكر سليمان لكل خمسين كوزاً ويجعل فيه سداب وطخون ونفع
فخاع الحاصل تاخذ غسلًا جيداً فتصب على الواحد اربعة من ماء العسل
 ما جعل اكثر من اربعة ثم خذ فلفل اودار فلفل وقرنفلًا ووزنجبيلًا ودار صيني
 وسبيلًا وسبيلًا من قاقله من كل واحد جزواً قد قدقنا ناعماً ثم خذ كفا من دقيق خا ^{وقرقه}
 فاخلطه مع الاقواء ثم خذ كيزان الفخاع فاجعل لكل كوز منها راسين من جلود
 ثم املا هذه الكيزان من هذا العسل المضروب بما خادتم اجعل في كل كوز من
 هذه الاقواء قدر ما يجعل طفرًا واضرحه في الكوز واجعل في كل كوز طافات
 سداب وسدراسه ناعماً اجعله في حفرة واضرح تحته ليد ا واجعل الكيزان
 بعضها فوق بعض ثم تغطي فوقه بلبذ وتدعه يومين ثم يشرب منه في اليوم الثالث
 ان شاء الله تعالى **فخاع الحاصل** تاخذ غسلًا فتمزجه بالما وتلقى فيه دار صيني
 وسبيلًا وقرنفلًا وفلفلًا ويجعل في نصف فسط من ماء الشعير ^{الكيزان}
 ويصير في الكيزان طافات سداب وكبر على رؤسها ودهنها لئلا ان شاء الله تعالى

صنع من الخمر خذ ما واغله على النار حسنا و امزجه بالعسل وليكن
 اجزائا واحد غسل ثم اضربه بيدك حسنا والماء حار وليكن فيه قليل ذردي نبيذ
 التمر و ذره يوما فاذا اقرص وضعت عليه من الفقع مثله ما الشخير والتقية قوة
 وسنبلا وقرنفل و زعفران و شيا من سذاب و ذره ليلة في قوارير فانه يعنفو
 ولا يبقى فيه شئ من الكدرة **السكر** من السكر خذ ما واغله على النار حسنا
 له ارج تضره النفس لوجعة و طعم لذيق مثل شيف مقبل اذا اصبحت اجرامه في
 توهمه ذواللبذيف بضد و اخلاطه مسك وسكر و غير مدونة فيه كما في نقل
 به يغتذي المحور قبل عذابه و يقع للصيف اقبل الطر نقل و يصلح المحور بالبلح بلو
 على البريق وبعد الطعام **المحل** تخال اذا اصابك الحار كونه كما ساء في الرجاء منزل
 عليه شباك اللولو الرطب **السكر** فحان كنظم الدر لم تنفصل **السكر**
 اذا اصبحت المحور في الصيف لم يكن له دون ما لا فاه من الخمر شوي شرف فاع على الرقعة
 يزيل الذي في الراس منه وفي **السكر** فترك للفقاع انفع عندنا من الشرب للجلاء اركنه
 يغتذي حار و ساعته **السكر** و يطفي في ساعه السكر من الرازي الذي في الشرب
 خمسة زسودة خمر من الخمر و اخلاطه ما الشخير و سنبلا و مسك و سكر شيب
 بالعنبر الشخير

و زهر شراب اخضر مكانه عقوق من الباقوت في ساجدة الخمر عليه خمر من حمار ذرو
 على راسه مثل الطام على الخمر كان كسور البلح من فوق جسته فئات من الكافور و زهر الدرة
 اذا انقوه فار منه بخاره كمثل بخار الندفاز على الخمر و ادهج كافور و مسك و غير
 يفوح كما فاحت مودة **السكر** اذا افاز من كرازه فكانه من اللولو المنسوج من قوق
 و ان صب رطل توي قوق و شاك الجين من قوق و من نثر يسكن سواران الخمر
 و يقع للصفر في البر و الحر **السكر** اذا اصابك الحار كونه كما ساء في الرجاء منزل
 على قدر جو اهره **السكر** فحان كنظم الدر لم تنفصل **السكر**
 المحل الجيد عشرة ارباط و من الماء الهري الذي بخلاطه ثلاثة عشر و رطل و يفرق
 من العسل و يغلي حتى يذهب ثلثه و يبقى ثلثاه ثم يلقى فيه من الزعفران او قبة و يصفى
 و يحل في اناقرا بات و يترك في الشمس اربعين يوما ثم يرفع فاذا احتيج اليه وجد
 كالشيرة اذ لا يخالفه في لون ولا طعم
 كذا خذ عشرين رطل عسل و ستين رطل ماء و رطلين من زهر الدرة
 و قافله و زنباد و زهر نوح من كذا احد ستة مثاقير و من الزعفران اربعين
 مثاقير يدق كركله و ينخل ثم يصفى في حبرة رقيقة و لا يشرب الا طرا ثم يصفى

في القدر والماء والعسل وليكن العسل منزوع الرغوة ثم اطعمهما بنار لينة حتى
 يذهب الماء ويبقى العسل ثم اتوا القدر ويخلط معه متفال من زعفران و متفال
 من مسك يستخرج كل واحد على حدة ثم ترفعه في فارورة وتشرّب منه نافع باذن
 تعالى من برد الكلينتين ومن وجع الخاصرة وبرد المعدة ويشهي الطعام وينقي
 المعدة **باب البيد الزنجبي الحار** يؤخذ من الزبيب كيل ومن الماعشرو
 وينقع فيه ليلة فاذا اصبحت حملته على النار واغلاه حتى يذهب ثلثه ثم حرره
 وبعثره في القدر ويصب فيه من العسل عشرة ارطال ويغلي به حتى يذهب سكره
 ويبقى النصف وان احببت ان يعمل فيه افاويه فافعل فانه يحل في فاية في الوجوه
باب البيد الحار يؤخذ جزؤ من عسل شفعه فيجعل في قدر ويصب
 خمسة اجزاء ماء ويغلي حتى يذهب منه الربع ثم ينزل حتى يبرد ويجعل في دنانير او كزبرة
 ويجعل على راسه ورق الكرم ويتقب في راسه ثقب يخرج الغليان منه فاذا
 هدأ غليانه طين وترك في الشمس اربعين يوما ثم ينحى من الشمس وجعل في قوارير
 وجعل على رؤسها جلود وترك اربعة اشهر في الظل وليستعمل بعد ذلك
 يؤخذ من السكر الطبرزد اثني عشر

دوز

كوز (يؤخذ في طنجير ويصب عليه من الماء الصافي ستقعة وعشرين مرطلا
 ويطنح حتى يذهب منه احد عشر رطلا ثم يؤخذ قراياث فينخر بعود ثم يلقى في
 الذي طنجينه فيها فان كان في زمن الشتاء ذوق فيها شيئا من مسك وان كان في
 الصيف ذوق فيه شيئا من كافور صفة **باب البيد الحار**
والفانيك الحار يؤخذ من اياما شيت عشرة امنا او ما اردت فتكسر
 منفا وادام تحمله في طنجير ثم تضع عليه من الماء قدر سدرجه ثم توخذ تحمته بنار
 لينة حتى يذهب ثم يصفي ثم يصفى ثم يصفي ثم يصفي ثم يصفي ثم يصفي ثم يصفي
 في القدر او في الطنجير فيؤخذ تحمته بنار لينة حتى يذهب ثلثاه او اقل على ما
 تريد ثم تحمله في جرة خضراء او زجاجية ويطرح فيه من الزعفران والسنبل
 والقرفة والدارصيني وجوزبوا وفايند مثل ما يطرح في ستر العسل ثم يتركه
 وليستعمل **باب البيد الحار** يؤخذ جزؤ من سكر مدقوق وطين
 خمسة اجزاء ماء ثم يطحن حتى يذهب جزآن ويبقى ثلاثة اجزاء ويجعل فيه
 رطلين من زعفران في خرقه ليصفى لونه ولا يكون كثير ثم تحمله في فارورة
 جرة خضراء وليستعمل راسا ان شاء الله تعالى

دوز

يؤخذ من القزق وجبال القزق المنزوع شجرة عشرة ارطال وعشرة ارطال سكر سلجيا
 فيدق كل واحد على حدة دفاجيداً خمسة ارطال زنجبيل مرباً وورطيلين خلجيين
 وثلاثين مثقالاً لبان ومثله دأصيني ومثله سنبل واربعين مثقالاً قزق
 تدق دفاجيداً ثم تخلط ثم تعد الى عشرة ارطال عسل جيداً منزوع الرغوة ثم
 هذه الادوية ثم يجعلها في جرة خضراء ثم تتركه في الظل شهراً فهذا شراب غزوة
 للجوارشن يسمى الطعوم ويسجن الحليتين **صفة شراب البسوس** تاخذ
 الجزر فتقشله ثم تقطع اذنا به ثم يوضع بعض الرضخ ثم يلقى في قدر نحاس ويعلما
 كبله ثم يجعل على كل واحد منه سبعة من ماء ثم تغليه غلية واحدة ثم تصفيه ثم
 الى عسل قد نزعته رغوة فيجعل على الرطل من العسل احد عشر رطلاً من الجزر ثم يغلي
 حتى يجيد طعمه ثم يلقى فيه زنجبيل مرباً وسقيه ما يسير لا ثم تخطه عن النار فاذا ابرد
 صفيه ثم يجعله في جرة مزقة ضاربة ثم يجعل عليه انوار ينيد العسل ويلقى فيه
 وريقان زعفران غير مسحوق ثم تاخذ نصف سكرجة عسل فتجعل فيه ان شاء الله
 تاخذ من الكبر الرطب ما اجبت فتقشله
 بالاعسلة او غسليتين ثم تنقع في اجانية او تغارده ثم تصفيه من الماء والماء ما رأت
 ان يكفيه ثم تتركه في الشمس يومين او ثلاثة او اكثر حتى يخرج طعمه ثم تصفيه وبعده

صين
 قدر نحاس موصية ثم اجعل فيه شيا من زعفران او زنجبيل يابس وجوز و سنبل ودار
 ثم او قد تحته قليلاً قليلاً حتى يتعقد ويسود ثم تدعه في القدر حتى يبرد ثم تصفيه
 في قوارير او ما اجبت من الابنية فاذا احتجت اليه اخذت منه قدر ما يكفي به
 قدح ثم صب عليه من الماء ما يكفي ثم اشربه فانه نافع من الرياح في البطن والمفاصل
صفة شراب الجزر تاخذ من الجزر في قدر تطيقه وتصفيه عليه مثله ماء
 يؤخذ الجزر فيقطع امثال الدرهم ثم يجعله في قدر تطيقه وتصفيه عليه مثله ماء
 يطبخ حتى ينضج ثم تصفيه وترمي بالنفل ثم تاخذ من الجزر اربعين ومن العسل
 فيجعلها في انا تطيق وتطبخ حتى يذهب الثلث ثم يجعل فيه شيا من سباسة وجوز
 ثم تتركه اياماً وتشربه منه **صفة شراب الحصن** تاخذ من الحصن ما يثبت فتجعله
 في قدر وتطبخ حتى يذهب الثلث ثم يصير في انا تطيق ويلقى فيه شيا من زعفران
 وقافلة وقرنفل وخولجان وزنجبيل ثم تطبخ راسه وتتركه اياماً وتشربه
 تاخذ من الحصن ما يثبت فتجعله
 الخشخاش رطيلين ومن ماء البطيخ ثمانية ارطال ينقع الخشخاش في ماء
 في الماء ثم يطبخ حتى يذهب النصف ثم صفه واعمره واعداً في القدر وصبه في العسل

والطلي المطبوخ من كل واحد رطل ثم يطبخ حتى يغلي ويصير فيه شيئا من زعفران
 وارفعة حتى يعتيق ثم تأخذ منه عند الحاجة قدر ملحقه بما الكشكش ان شاء الله
صفة طلي لوجع الكبد والصداء الربية وكيم الارجاع التي تخرج من الكبد
 تأخذ من الحيون اثنا عشر رطلاً فتطبخ حتى يصير على النصف ثم تأخذ من العسل
 وطين فلقينه معه ثم يطبخ حتى يغلي وتلقى فيه شيئا من زعفران وبعض
 يجعل فيه من العسل وطين ومن السكر رطلاً ثم يطبخ حتى يعقد ويرفع الى وقت
 الحاجة ثم يستعمل ان شاء الله تعالى **صفة طلي الساق** تأخذ من ورق السلح
 فتدقه وتغسله وتأخذ من ثمانية جزواً ومن العسل المنزوع الرغوة جزواً
 وتجعل في قدر وتوقد عليه بنار لينة حتى يذهب منه النصف ويجعل فيه من الافوا
 الاربعة وهي سنبل وقرنفل ودار صيني وجوزبوا ويرفع في القوارير يستعمل
 عند الحاجة ان شاء الله تعالى **الاسنة** تأخذ تفاحاً مراً افندقه وتغسله
 ثم يقطع منه اربعة اجزاء وجزواً من عسل قد نزع روعه ثم اطرح فيه من جبير
 الافواه ثم اجعله في حبرة خضراء واشرب منه ما شئت عند الحاجة ان شاء الله تعالى
صفة طلي الكبد تأخذ من عسل البعوض خمسة اجزاء ومن العسل

الجيد

الجيد المنزوع الرغوة جزواً واحداً ومن الطلي الذي قد ذهب ثلثاه وتبقى ثلثه
 عشر جزواً فتجمع جميعاً ويسوط وتجعل في انا تطيب مطيب ثم يشرب **صفة طلي الكبد**
 تأخذ من عصير الرمان تسعة اجزاء ومن العسل جزواً فتطبخها طبخاً
 جيداً ثم تشوطه ثم تصب عليه من الطلي الذي قد ذهب ثلثاه وتبقى ثلثه اربعة عشر
 جزواً ثم تخففه وتاجعله في انا تطيب واجعله فيه ان اجبت شيئا من الافاويه
صفة طلي الكبد تأخذ من الاجاص ما اجبت قبل ان يفتح فينقى من نواه
 ويدق ويجصر ما وه ويؤخذ من ذلك العصير جزواً ومن العسل المنزوع الرغوة
 جزواً فتطبخ بنار لينة حتى يغلي وان اجبت ان يصير مكان السكر طبرزد
 والشرية منه وزن اوقيه **صفة طلي الكبد** يؤخذ من عصارة الخوخ عشرة
 اقساط ومن العسل المنزوع الرغوة ثلاثة اقساط ويجعل في قدر نظيفة ويصير
 فيه من الزعفران والسنبل والقرنفل والدار صيني والقرقه والمصطكي من كل واحد
 وزن نصف درهم يرض ويصير في خرقة رقيقة وتغلي غلياً ناجيداً وينزل عن النار
 ويصفى في القوارير ويستعمل ان شاء الله تعالى
صفة طلي الكبد يؤخذ من عصارة الخوخ عشرة اجزاء ومن العسل ثلثة اجزاء ويجعل
 زعفراناً وسنبلاً وقرقه وقرنفل ودار صيني ولاحاً لروم وناثراً قايلاً وقرقه

خلا في حرجنا ناعما حتى يخلط كله بوضه ببعضه يفعل به ذلك في الشمس شمس
او اربعين يوما يحرك في النهار مرتين او ثلاثة ويدخل ويستعمل بعد ذلك
الشربة منه وزن عشرة دراهم ما ياتي على الريق **صفة خلط**
يؤخذ ورق الورد الاحمر فيقصر بالمقراض صفاراً ويبلط على ثوب او طبق
خوص ويترك يوماً وليلة ويوزن بعد ويغلى عليه مع العسل المنزوع الرغوة
لكل جزو ثلاثة اجزاء ويخلط ناعماً ويصير في اناء زجاج او برنية خضراء ويترك
في الشمس اربعين يوماً ويحرك ويدخل بالليل فان احتاج الى غسل رطله عليه ان شاء الله تعالى
صفة جوارش مسكن الحصى وهو للرباع والنفق والولادة
تأخذ قرفة وسنبلا وجبال حروس والورد البلبس والكمون الابيض اجزاء مساوية ثم تأخذ
من الاخلاط كلها جزوا ومن الزنجبيل جزو من يدق كل واحد على حدة ويخلط ثم يجمع
ذلك بشهد ابيض يستعمله ويرفعه في يستوفيه والشربة منه قدر حمصتين ان شاء الله تعالى
صفة خلط الحصى والرباع
تأخذ قرفة حلوه وسنبلا وزعفراناً وفسطاطاً بحرياً وزنجبلاً من كل واحد نصف
وتأخذ ارنطلاً وخصوا البروج الحرجير من كل واحد اثنان او اقل وجب كرات
فارسي وجب الحار اربعة الاث او اقل يدق ذلك ثم يجمع بعسل منزوع الرغوة

ثم ياكل

الفاطاشد يدر
ثم ياكل منه مثل اللوزة على الريق وعند النوم مثل ذلك فانه ما يمل من النكاح ويغبط
صفة خلط الحصى والرباع
وقللاً ايضاً وكون اسود من كل واحد اجزاء مساوية بعد الدق والتخل الا الكمون
يخلط ثم يجمع فيه بعسل منزوع الرغوة فيجعل لعوقاً خاتراً ثم تأخذ منه على الطعام
فانه يذهب ويلين ويلين على الريق **صفة خلط الحصى والرباع**
يؤخذ شفا الحطب وشفا الزعفران فارسي وشفا السذاب يابس ونصف شفا الجاوشن
يدق كل واحد على حدة ويخلط به دهن الجوز ويجعله وتشر به بما الكمون سبعة ايام
صفة خلط الحصى والرباع
عشرة اواقى ووزن دافق مسك وشفا من زعفران فيبلغ ذلك في طنجير ويطبخ حتى
ينعقد ثم يلقى على خوان ويقطع ما تريد **صفة خلط الحصى والرباع**
تأخذ من الزنجبيل والمصطكى والقلقل والسنبل من كل واحد وزن ستة مثاقيل
ومن بزر الكرفس خمسة مثاقيل ومن الافراخ خمسة مثاقيل والنار من كل واحد وزن
فان لم يصب الافراخ فسادك فسادج يدق ذلك كله اجمع ثم يخلط بعسل
منزوع الرغوة

تأخذ من الزنجبيل من القطع الحبار وما شئت غير انه يكون يابساً فننقعه في شراب

ثم نأخذ
 شراب عتيق طيب الريح او طلاء عتيق ثلاثة ايام ثم نخرجه ونجففه ونحش ثقبه
 شرابا عتيقا او طلاء فنلقى الزنجبيل فيه ثم نأخذ زعفرانا وسنبلا وقافلة و
 ود ارفل فلنقدر اى العين فدقه ونخله ثم دق الزعفران والقه وحده ثم اغل
 الزنجبيل والزعفران والعسل فاذا اغل جعل في انا نظيف ثم عمدت الى المذيقت
 وطرحته وحركته حتى يعالوه جميعا ثم يترك ثلاثة اشهر او خمسة بالمزد ثم يرفع
 لما يحتاج اليه والهليلج الاسود مثل ذلك
 تعالوه كما علمت في الاول ثم تغليه برب الثمر والدرس اياما ثم اخذه وجعله في
 منزوع الرغوة فانه يوجد ان شاء الله تعالى
 نأخذ الارنج فننزع د اخله ثم نجعله في انا نظيف ونصب عليه ماء ملح ثم ننفقه في
 ذلك الماء ثلاثة ايام ثم نخرجه فننقه في ماء عذب ثلاثة ايام ثم يتدل عنه في
 كل يوم مرتين حتى يذهب ملحه ثم اخذه من الماء وخذ عسلا فاعمله ثم صبه عليه
 اربعة ايام او خمسة ثم انظر اليه فان وجدت عسله قد دق فاجعله في قدر
 اغله غلية او غليتين ثم اعد عسله وكما زدت عسله فهو اجود وردة ونعا
 حتى تراه كما جعلته بد ايام يتغير فدهه جبينين وكذا ان الفرع والخيار والقثا
 والاونى واللجون بعد ان يقشر ذلك وكل فربب فخذ الك منغنه اقم ترشد

صنفه

صنفه تربيب التفاح من هذه الصنفه نأخذ من التفاح البناني الجيد الكبير
 الطيب الرائحة فنقشر خارجة ود اخله ثم خذ منه عشرة ارطال ثم خذ عسلا واجعله في
 و اغلها ثم الق فيها التفاح المقشر واوقد تحتها بنار لينه وحركه حتى يخط ويصير
 لكبيص ثم الق فيه اوقيتين دار صيني وقللا وقرنفا وقافله وبسباسة من كل
 واحد اوقيه وسنبلا نصف اوقيه وجوزة ثلثة عدد (مقشر يدق كل واحد حده
 ويخل ويخلط ناعما ثم القه فيه وليكن العسل والمخل ما يغمر التفاح ثم اوقه بعد ذلك
 مثقال زعفران مسحوق ثم تحركه حتى يخلط حسنا ويصير مثل اللبنيص ثم اجعله في انا
 ان شاء الله تعالى واعلم ان تربيب الكثرى لتربيب التفاح سواء **صنفه تربيب التفاح**
 خذ سفرجل وقطع كل سفرجل منه با ربع قطع ثم القها في جوفه ثم اجعله في عسل وصبت
 ماء ثم اغله غلية بالنار ثم حوله الى عسل اخر ليس فيه ماء وردة فيه حتى يوجد ان شاء الله
صنفه تربيب التفاح خذ منه ما لم يتروط فاغله غليتين ما عذب ثم انزع
 واقاعه ثم دق سنبلا وقرنفا وزنجبيل ودار صينا وزعفرانا فاجعله في قدر
 النوى ثم رد واقاعه عليه وانغم في عسل منزوع الرغوة وصيره في قارورة وده
 حتى يوجد ان شاء الله تعالى
 خذ اى ذلك شئت فطاحه
 و انقعه ثلاثة ايام ثم اغسله بما اوخل ثم انغم في عسل منزوع الرغوة والنوى
 زنجبيل او زعفران او ما احببت من الاواد والنوى عليه كروا وده شمس الى الشمس

ثم استعمل بعد ذلك ان شاء الله تعالى **صفة ترويب الاثر** فخذ من الاثر
 فلتقشر خارجة ودخله وتقطعه على ما تريد ثم تنقع في ماء ولح يوماً وليلة وتخرجه
 من ذلك الماء الى ماء عذب يوماً وليلة ايضاً ثم تغيد عنه الماء وتغليه بما اخر عذبت
 غلية خفيفة ثم تخرجه من ذلك الماء ايضاً وتدعه حتى يصفى قليلاً ثم تغليه بما اخر يوماً
 ثم تخرجه من ذلك الماء وصفه بزعفران ثم اجعله في عسل مصفى معمر من زرع الرغوة
 والتي فيه جوز ثوراً وبسباسة وقرنفل ودار صيني وهزونه وهال ومصطكي
 ثم ارفعه واستعمله ان شاء الله تعالى **الباب ٢٠٠ عمل الادوية**
من التمار والمجنات من الاشجار صفة ديت الاجاص الساج
 تاخذ من الاجاص الاسود النضج ما بدا لك فاخوخ نواه والفه في قدر وصب
 على كل قفيزين من الاجاص ورق ونصف ماء عذب والدورق يكون عشرين
 رطلاً والفقير مائة وعشرين رطلاً واجعله حتى يجر الماء ويتمز الاجاص ليصير
 والق ثقله واعده الى القدر واجعله حتى يزداد ويصير مثل العسل الرقيق و
 في آناه ويستعمل الشرية منه اوقية **صفة ديت التمار**
 تاخذ من الجوز الرطب ما شئت فتدقه
 بقشره وتغصره وتاخذ منه ما احببت فيطبخ حتى يذهب منه النصف
 ويؤخذ منه خمسة اجزاء ومن العسل المنزوع الرغوة واحد فيطبخ بنا رقيقة

حتى

حتى يغليط ويصفى في قوارير ويستعمل عند الحاجة ان شاء الله تعالى
 يؤخذ من الجوز الرطب نقشوره فيدق
 ويؤخذ منه خمسة اجزاء ومن العسل المنزوع الرغوة ثلاثة اجزاء ومن الطلح
 الحلو ثلاثة اجزاء ومن الفلفل اوقية ومن الجبنة نصف اوقية ومن الزعفران
 اوقية يصير قدر نظيفة ويغلى حتى يغليط ويصفى ويستعمل لوجع الحلق
صفة ديت التمار تاخذ من حمض الاتريخ المنقاه من
 وجته فيدق ويغصر ماؤه ويطبخ حتى يصير الى الربع ويصفى في قوارير
 ويستعمل ان شاء الله تعالى
 يؤخذ من حمض الاتريخ فيدق ويغصر ماؤه ويصفى ويؤخذ منه اربعة
 ومن السكر الطيز اربعة والعسل المنزوع الرغوة جزو واحد ويطبخ حتى يذهب
 النصف ويصير فيه من الزعفران والجوز ثوراً من كل واحد قدر مثقال من مريض
 في حرقه رقيقة ويكون ذلك على عشرين رطلاً من العصير ويطبخ حتى يقوى ويؤكل
 عن النار ويؤخذ ويصفى ويستعمل عند الحاجة ان شاء الله تعالى
 عذب فيقشر وينقع حرقه ويذوق ويغصر ويطبخ بنا رقيقة حتى يذهب

سودا
يؤخذ

وينزل عن النار ويصفى وينزل حتى يسكن ويرد الفدر ويغلي غليئة اخرى
ويرفع في القوارير **وصفة اخرى**
يؤخذ حب الاس زنجباريا فيدق ويحصر مآوه ويصفى ويطنخ في قدر
نظيفة حتى يبقى منه الربع وينزل عن النار ويصفى ويستعمل عند الحاجة اليه
ان شاء الله تعالى **وصفة اخرى** يؤخذ من عصير الحصرم ستة اقنساط
العتسل المنزوع الرغوة قسطا واحدا يصير في قدر نظيفة ويطنخ حتى
ويصفى في القوارير وان كره العسل واجت ان يبرده صير مكان العسل
سكر طبرزد والشربة منه عشرة دراهم **وصفة اخرى**
يؤخذ من الرمان الاحمر النضج المز فيعصر ويصفى ويصير في قدر برام
نظيفة ويطنخ بنا دليئة حتى يذهب الثلثان ويبقى الثلث ويصفى في قوارير
وصفة اخرى **وصفة اخرى**
الصفصاف بارد يابس قليل الاضرار بالاسنان
الشفع وهو اجود ما شئت به الاسنان من الزهومات ما مؤن عليها
نافع لها **وصفة اخرى** وهو زهر قصب يثبت في العسل
حار يابس ويذوب في ماء اذا استقى الفى الدود من الفوف وانشا

سمى المأمونى لغلة اذاه وهو خلل يستعمله العوام من الناس وكل خشب
بارد يابس يسلخ للخلل وهو انفع من الحار اليابس واجود ما استعمل للخلل في الفم
بعد ان ينقع في الماء ليلة او لياليتين يعوج من الخليل وليلا ينكسر من الاسنان
فيحتاج الى اخراجه بالمنقاش **وصفة اخرى** **وصفة اخرى** وعيدان الخلاف باردة
بين الرطوبة واليبس ولا يستعملها الا اوساط الناس وعند فقدان الخلل العمول
وصفة اخرى اخذ للخلل من المرونة لتطيف الاسنان وتنقيتها من
الحم لان اللحم اذا بات في الفم تنكس لاسيما ان كان فيه حلاوة **وصفة اخرى**
وصفة اخرى **وصفة اخرى** **وصفة اخرى** **وصفة اخرى**
سالت عمر اخلافة فقال لي ما الخلل
يبقى الثغور وفيها كولة ومجشاة لطيف اللسق فيه جمال
وقال ذلك شئ فيما اراه محال
وصفة اخرى **وصفة اخرى** **وصفة اخرى**
لا بد بعد الاكل من خلل اعده الخادم للرجال مبرق من صفصافة الخنثار
برى لطيف الكفخي لحيال ارق جثمانا من الخلل واشبه الاشياء بالمحال
حكاة جسم الصبي الخيال او دلف فاق من الخلل كأنها بكف ذي دل
يسعى بها في فنية اقبال كعصبة الجين ذي افعال مقدودة الاجسام والمشار

مقومات القد كالنبات متقفات الطول والاشكال منتزعات من مكان
 من وافرا الاعضاء والاهوال مكسيات من يدى الليالى **قشر** من الزمرد الجوار
 يغذى ما طيب زلا **قد جازة** الصوب من الغزال **بواكف** من قطر الخطا
 يلقي بلجنوب والسماب في غدوان الصيف **الاصال** حتى اذا مات في كمال
 بادره الخادم باعتدال **يخنال** من اغصانه الطوال **ما كان** ذا قذوذ العتلا
 وجفف الاعصار الطلال ثم برامته كالنبات **مدية** امضى من النضال
 مثل رماح غير ذى نضال **تعد** للطحن والفتال **مدودة** الاطراف **والاوصال**
 قد شدتها باقان الجبال **وباعها** للناس غير غائب **وصانها** الخازن في الرحال
والسؤال **واللهم** **لنفسه** **في مثل ذلك** **تطيقه**
 رايت خلاا في بيان مواكل **براه** لطيف الكف كالقدح **قائل** كان الذي عاينت منه
 قضيب **قما** ما بين دمر مشاكل **فقد** هذا **مستبد** باعتداله **وهذا** **مستبد**
 يتقابه كاس النديم من القدي **وتقدابه** الكيزان من كل خايل **له** **بديل** **بموج** **مجانة**
جسم **سقيم** **الجوع** **الناس** **احل** **وخف** **على** **الايدي** **فليس** **يد** **عند** **ما** **تعطيه** **كف** **مناول**
اذا **قام** **بين** **الناس** **طبي** **يد** **امان** **واحيا** **بالا** **القوار** **فكم** **من** **قنبل** **للسن** **يدرك** **ناره**
ومن **واله** **الاحشا** **حوان** **ذاهل**

٨٠

رعيص **البنان** **المحبب** **سنة** **اشنان** **ما** **من** **جود** **للرشي** **خسب**
 من القنفذ والسليخة والقرفة والفاولة والفليحة من كل واحد جزؤ من المصطفى
 والادخر والسعد والبيعة اليابسة جزؤ ومن الرزنجوش بلانة اجزا ومن الطين الابيض
 المكي خمسة اجزا ومن الاشنان البارد في ضعف ذلك او ثلثه اضغافه ومن الارز
 الابيض المبلور المطين المحقق المتخول مثل الاشنان يدق كل واحد على حدة
 ويخلط ان شاء الله تعالى **غدة** **اشنان** **من** **الاحشا** **يؤخذ** **الاشنان**
 فيدق دقا ناعما ويدق معه مثله من الطين الابيض متخول مثل ربعه وصندل المحكوك
 مثل نصف سدسه ويصيف فيه ما كافور ويعجن به عجنا جيذا حتى لا يبين فيه **يستعمل**
مغدة **اشنان** **الاحشا** **يؤخذ** **الاشنان** **الابيض** **فينقا** **ويدق** **الطين**
 وينخل ويعزل ناعمة ثم يؤخذ من الطين الابيض المحكوك مثل نصف الاشنان فيدق
 وينخل ويخلط به ثم تاخذه من الادخر المدقوق المتخول مثل ربعه وكذلك من السعد
 ايضا ويخلط الجميع بما كافور ويفرك ويستعمل **يؤخذ** **المحلب** **فيقشر** **ويدق** **وينخل** **وتعشيره** **ان** **تدقه** **دقا** **حقيفة** **قانه** **يقشيره** **فادنا**
 دق ونخل وعجن بدق حتى يبقى سائل ثم جعل في جوانب بونية ونحوه في مزايت
 متواليه تكمل البرنية على الحين وتدخره حتى جففت ويسد من البرنية وتوضع

تعالى ان شاء الله

فاذ الحيتج اليه اخراج منه وجعل في مَضْرِبٍ وعجن بدهن زبنق سابوري
وطيب بدهن بلسان ودهن اترنج وماكا فور واستعمل ان شا الله تعالى
صفة علاج البثور تاخذ المحلب الجيد فتنقيه واحدة واحدة
وتقشره تقشيرا جيدا وتنشفه حتى لا يبقى فيه صفرا ولا برودة ثم تدقه
وتخلطه بمخل صفيق وتجعل في برنية زجاج ويعجن بزبنق فارسي ويخرج بالعود
والكا فور الجيد في ثلاثة ايام مائة مجم ويحرك ويخلط ويلصق في كل يوم
فاذ انتهى جعلته في قذح واذا بته بزبنق سابوري والقيته عليه ثيابا من دهن
فارسي ودهن بلسان ودهن اترنج وكافور جيد وكافور مسوق على مقدار ما
تريد **صفة علاج البثور** تاخذ المحلب الجيد فتدقه وتخلطه
وتعجنه بزبنق جيد وتلصقه في برنية ويخرج ببنك وقسط مر وظهر مبعده
يابسة ويزعgran وصندل بلانه ايام كل يوم ثلاث مرات ثم يداق بزبنق
في قذح ويلقى فيه مبعده سائله ويدق له جوك ويسبسه وقرنفل وصندل
وكبابه وقاقله ويخلط فيه ويصبا عليه ماكا فور وعكر البلسان ان شا الله تعالى

اشنان داليت من البلور محفون الاوساط والظهور فيها مثاق الحشر
دانات

فيمن

شبهى نقي الورد

فيمن اشنان من الحبير كانه مسك على النور اشبه شى بحفى الكافور
كالخز في المسك والحبرير وقذح المحلب في التقدير مملون محليه الغدير
معجون من قبل ما الكافور بدهن بان ودهن خيري لها نسيم فاح كالخود
اذكى من الحبير الصدو اطيب غالية الامير له غطا المحل الذوبير
من فضة مذهبة التطهير كالوشى والتعير والتعير في كف طي سادن غدير
عيناه عينا فاسق حور له اناييت من الشعور في يده اليمنى قضيب نور
معلقة من ذهب نصير قدر صغت بالجوهر المطير يغترف المحلب المحضو
يدبر في القوم كالخود **ولا خور في عكر اشنان**
وجمع من صفة الدهان فيه مثالات من العقيان كقبة الهندوق للاواني
عليه من اصباغه كزنان مفصل بسابو الاوان محذوف في الورد كطيلسانى
مصور فيه النوشوان في موكب زرين بالفرشاني كانه جوع من البسان
كالزهر في حاشية البسان فيه من الالات للصفبان اشنان دانات من البسان
مخروطة الروى ولا بد محفون ما ان لها من ثان فيمن اصناف من الاشنان
اطيب من ذرار النسلون ومحلل عجن بالدهان بدهن ورد ودهن بان
ما ان له في الطيب من ذرات في قذح مدو الارغان فيه مثالات من العقيان

قد صورت تعدد واعلا غزلان تغزف للحبل الاخوان قد كملت بالدر والمجان
 اذا ابتدت في يد الغلمان تدور كما تدور النمل من كفاي حسن للمجان
 معقرب الصدغ كصوب جان في كل خد منه ورد نان مدله بالطرف للاضمار
 الجيب ما تغسل به البندان من عودان تحصيل بالاشنان وبعد اخذ الحبل الروان
 بالبنك او السعد من بنان **صفة بنك محض نقيت للبدن والامام**
 البنك هو شئ يحمل من اليمن يقولون انه يتخذ من اصول ام غيلان منه ابيض واصفر وله
 رائحة طيبة وله خاصية في تقوية الاعضاء وتنشف ما تحت الجلد من الرطوبة وينقي
 ويطيب رائحة البدن ورائحته تقوى الدماغ الذي ناله البرد وهو حاد يابس في الوجة
 الاولى وهو جيد للمعدة ويقطع رائحة النون التي تعزل كحاق الشعر وقيل هو عقد
 تخرج في اعضاء الاسر يوحذ من البنك الاصفر ومن الصندل الاصفر المحيز ثلاثين درهما
 ومن القزفل وزن عشرين درهما ومن الورد وزن خمسة عشر درهما ومن الزعفران وزن
 خمسة دراهم ومن السليخة الحمراء الرفاق والسنبل من كل واحد وزن ستة دراهم
 يوق الجميع بالسر ويطن ويحصر بما الورد ويخرب بالعود التي وبالكافور والزعفران
 يخبر بجيد ثم تاخذ من الفافله والجوزبوا والبسباسية من كل واحد عشرين درهما
 ومن الكافور وزن درهم ويفرش الاول في طشت ثم تخل عليه الافاويه ويرد

الاصفر

الى

الى الطين ويخرب البرنيّة بالعود والكافور يخبر اجيد افانه بحى غايه من الغايا
صفة بنك محض يوحذ بنون بنكا ومن الفلينج ربع من ومن القزفل
 عشرين درهما وربع من جوزبوا وعشرين درهما سنبل وعشرة دراهم هال وشنة
 درهم قوفه ونصف اوقية زعفران يوق الجميع ويحصر بما التفاح ويطن طحنا ناعما
 ويخرب بالعود والكافور **صفة بنك محض** يوحذ من البنك الاصفر
 العراخي منا ومن الصندل الاصفر الفا صيدري ربع من ومن الفلينج ربع من يدق
 دقانا ناعما ويخل الجميع ثم يطرح عليه من النام ثلاثين باقة وفتور التفاح
 البناني قشر ثلاثين قفاحة وقشر ثلاث ترمجات صفرة تقطع وتطبخ في صفاة (المصب)
 عليه منا من ما ورد ثم يطرح عليه وزن عشرة دراهم زعفران مطحون ثم يغرك عر كما
 بجيد لاحتي بيد لخله الزعفران ثم يفسره على نطع حتى يقارب الجفاف فاذا اعزمت
 طحنه او قد له نار فحم ثم جففه عليها ثم اطحنه طحنا ناعما واخلطه بنخل شدة
 وزن عشرين درهما زبنق سا بوري جيد ثم دهنته به وحركته حتى يتبدل لخله
 الدهن ثم ردتته الى المنخل فخلطته حتى لا يبقى من تحصيل الدهن شئ وخار وزن
 عشرين درهما قزفلا ووزن عشرين دراهم جوزبوا وعشرة دراهم كبابة وعشرة
 دراهم هريره ووزن عشرة دراهم هال ثم دقت الجميع حتى يبلغ كليلين الشك

ثم تعد الى وزن خمسة دراهم زعفران مطحون فاطرحه في كك ووزن ثلاث مثاقيل
 بلسان وشفافين دهن الاترج ثم يلى به لنا جيداً ثم تعد الى وزن خمسين درهم
 من الماورد الجوري الجوري نوع منه طيب الرائحة فتصبه على تلك الافواه ثم تعجنه
 الصلاية ثم تطرح البنك على ذلك ثم تحمصه بيدك حتى يد اخله ثم توده الى المخل
 فتخله حتى يذهب بعد ذلك تخله ثم تعجنه برتبة وجاج وتخره في كل يوم عشرة مجامر
 بالعود والكافور والزعفران ثلثه ايام على الولا وتخره حتى يبالغ البخور في جسمه
 ان شاء الله تعالى **صفة خل عيشة اخرى** يوخذ من البنك الحرا في الا
 منابذ ويخل بمخل شعير ثم يوخذ من القليجة ثلث من ويوخذ من الفافرة ثمن من
 ومن السنبل وزن خمسة دراهم ومن الصندل وزن خمسة دراهم يدق ذلك كله
 ويخل مع البنك ويصير في طشت ويطلى عليه ربع من عصفرا حمر جيد سا طم الحرق
 ويجفف في الشمس ويطن ثم يجعل في سطل ويصب عليه من الماء مقدار ما يصير مثل السدر
 ويدهن على البنك ثم حتى يتد اخله العصفرو يبيسط في الشمس حتى يجف ويطن
 جيداً ويخل بمخل شعير صبيغ ثم يصب عليه من الزينق الفارسي وزن عشرين درهما ثم يلى
 لنا جيداً ثم يوده الى المخل حتى يذهب تحصيله ثم تاخذ وزن عشرة دراهم قرفصل
 ووزن عشرة دراهم جوز بوا فتسحقها سحقاً ناعماً وتخل عليها وزن مثقال دهن

البلسان

البلسان وشفافين دهن الاترج ثم يلى به لنا جيداً ثم تعد الى وزن خمسين درهم
 من الماورد الجوري الجوري نوع منه طيب الرائحة فتصبه على تلك الافواه ثم تعجنه
 الصلاية ثم تطرح البنك على ذلك ثم تحمصه بيدك حتى يد اخله ثم توده الى المخل
 فتخله حتى يذهب بعد ذلك تخله ثم تعجنه برتبة وجاج وتخره في كل يوم عشرة مجامر
 بالعود والكافور والزعفران ثلثه ايام على الولا وتخره حتى يبالغ البخور في جسمه
 ان شاء الله تعالى **صفة خل عيشة اخرى** يوخذ من البنك الحرا في الا
 منابذ ويخل بمخل شعير ثم يوخذ من القليجة ثلث من ويوخذ من الفافرة ثمن من
 ومن السنبل وزن خمسة دراهم ومن الصندل وزن خمسة دراهم يدق ذلك كله
 ويخل مع البنك ويصير في طشت ويطلى عليه ربع من عصفرا حمر جيد سا طم الحرق
 ويجفف في الشمس ويطن ثم يجعل في سطل ويصب عليه من الماء مقدار ما يصير مثل السدر
 ويدهن على البنك ثم حتى يتد اخله العصفرو يبيسط في الشمس حتى يجف ويطن
 جيداً ويخل بمخل شعير صبيغ ثم يصب عليه من الزينق الفارسي وزن عشرين درهما ثم يلى
 لنا جيداً ثم يوده الى المخل حتى يذهب تحصيله ثم تاخذ وزن عشرة دراهم قرفصل
 ووزن عشرة دراهم جوز بوا فتسحقها سحقاً ناعماً وتخل عليها وزن مثقال دهن

البلسان وشفافين دهن الاترج ووزن خمسة دراهم ما كافور ثم تخلط في الصلاية
 ويتعجن بها وزن خمسين درهما ما ورد جيداً ثم تطرحه على البنك وتلته حتى يتد اخله
 ثم توده الى المخل ثم تعجنه برتبة وجاج وتخره بالظفر الذكر ثلاث مجامر وبالنفط
 والزعفران ثلثه مجامر وتخره بعد ذلك بالعود والكافور **البلسان**
 لا تتلن اذا الفراش جابه ان تغسل الكف في الاسفار والحضر لاشي طيب من يدك غسلك
 كفى بعد طعام طيب **كافور** المشكوك ان وصوت به **الحول** لينا على الكفين والبشر
 وما افكر في الاشنان ان **ظفر** به يد اي وليت السعد في سقر فذاك غسل الى من بعد ذلك
 وذاك غسل بنى الاملاك من **الباب** **الادوية**
الاصنام ووزن ثمانية دراهم **بنفس** للمعاشر الاذيب النديم اللينان يكون نظيف
 الكف نقي الظفر منعاهداً لتعليمه والتحليل بين اصابعه وغسل يده ومعه في اوقات
 ومطعمه طيب المغاين عطر البشرة نظيف الوجه واليابس والاياف نقي الجبر **الاصنام**
 للمستون واخذ السعد بالغدوات وتسرح الحية وتطبخ الثياب والاصنام
 لان العبن كثير ما تقع عليها من عطر البخور والمسك والصابون واصناف الدواب
 الشعر والثياب **البخور** والثياب **المسك** والكافور والشعير

الذراير فعلى الجسد فهذا لا بد منه لمنادى الملوك والرؤساء ومجالس السادة
 ويجلس في مرتبة بحسن ادب وسكون جاش غير انكسار ولا مدبر جل ولا حث
 بتوب ولا لجنة **ب** ينهوض الملك ويجلس حيث يشير اليه ويدنو اذا
 ويجلس اسأله ولا يتخلف اذا دعاه ولا ينفض عن المائدة اوك ولا يديه بدنيا
 ولا يلحق اصابعه ولا يعمس انايله ولا يسرع المضغ ولا يكثر الفحك ولا الكلام
 ولا يعرض اللسان لسانه ولا يرد ما عرض في الصحفة ولا يتناول ما بين يديه غيره ولا
 يكثر اللغم ولا يفتل الخبز ولا يججل ولا يعجم الخبز ولا يفيض النخل ولا يعمس الخبز ^{الدم}
 ولا يكثر من اعتراف المحبوب والامراق خوفا من سبيل على الثياب وينسحب
 الشرة وسر الادب ولا يفسخ الدجاج بيده بعنف خوفا من الازد فلاق وهوان
 يكون تحت جلد الدجاجة او في معاطف الكافراد سم فيطير على ثياب من يكون يازاه
 او يكون ملاصقا له بل تقطع بالسكين على مواضع المفاصل ولا يحمل يده الخوى ولا يمد
 فيه الطعام النار ولا يزد رده ولا يكثر شرب الماء ولا يتخشا ظلمة ولا يمشش
 العظام ولا يمس الخبز ولا يفيض الفؤاد ان حضرت قبل الطعام ولا يديه الى قطعة
 من مشهور ولا يبيضه من طرفة ولا سنبو سجة مشغاه ولا ما ثنا زعت النفس اليه
 ووقعت الشهوات عليه

الفزارى حدثه قال قلت لسليمان بن عبد الملك لا تولى ابا غالم القرشي ولاية نضج حاله
 فيما مع قرابته منك وخروقتك فقال يا ابا الوضاح انه يفعل شيئا البشت من فضل
 المروآت قلت وما هي اصح الله تعالى ايها المؤمن فقال يجتمع في بيوت الاخوان وبليست ^{المظلة}
 في الظل وبعدوا على بيضة البقيلة فيا كلها **قال** الا صمعي قال لا اشد لامت
 الى بيضة البقيلة ابدا **وان** يا كل ما يليه **ويست** للندم ان يكون حسن البزة سرى
 التوب تطيق العالف والذبول ولكن نبيل الممة **الزوب** الاول ليس يدور الا على نظيف
 المحفى من اللبس مثل القلنسوة والسر او بل والنكة والجورب ومنديل الكم وما جاتس
 الا شيئا فاذا امت له هذه الحال وحلت فيه الخضار كان محبوبا الى القلوب سقا على
 الادواح لا تحايل في ابي يعلى الكاتب القرشي **تور**
 نعمة الله لا نقاب ولكن رجا استيقحت على اقوام لا يليق الغنى بوجه ابي يعلى
 ولا يوز بحجة الاسلام **د** نس التوب والعمامة والبردون والبغل والفقا **العلام**
 لا تحسوا افلامه فتمسوا **د** من دية الحسين في الايام **الاول**
 وينبغي للاذيب ان يجلس يده اذا قرب اليه الطشت غسله نظيفا وتنقذ الاطفال
 في اسرع وقت ولا يمس يده شيئا قبل الطعام **ان** رجل اغسل يده مع المامون
 وابط الفلام عليه فسبقت يده الى رايته فقال له المامون **ان** رجل اغسل يده مع المامون

ثم يلبث ان سيقته الى حيته **فأمره** ان يعيد الغسل ايضا فقال له لا يلي
 اليد الا للخبز **ويعيد** هذا كثر الا ان الاختصار اشبه بنا والحسن في هذا الموضع
فأمره فليبتدي باليمين ويختم به ولياكل بعد اليسر وليعمل
 على ما رسمناه له في باب اداب الاكل مع الملوك وابتدأنا به في اول هذا الباب
 ان شاء الله تعالى ولا قوة الا بالله العلي العظيم **ويبتغي** الاذيب ان يبتدي اولاً
 المجلب ثم ياخذ الخلال فيبتغي به ما بين اصناف اسنانه من فضلات اللحم فانه ان يملك
 فيها او ينهش شي يتنفس فسد راحته الفم ثم ياخذ الاسنان فيغسل يده ويبدلها
 جيداً ولا يقرب يده منه فان جماعة من العوام تغسل ايديها بالاسنان في اول
 حتى اذا بدت خضرتها وخرج وسمح الطعام والزهومة دكلوا بها شفاههم وانفاهم
 فذلك مفسد للفم مغتوب له وان اعطوا منديلًا اشبهوه ووسخوه بالزهومة
 لا ينام تنق ايديهم **ولم** ان يبتدي فيغسل يده بالاسنان ويدلكها
 به ثم يغسلها منه ثم ياخذ اسناناً خاصة ويدلك به فاه واسنانه فيشعر به
 وكل بالحقنة الزهومة ثم يدلك اصول اطفاره وبين اصابعه وتحت خاتمة على ان
 نزع الخاتم انظف ثم يغسل يده منه وياخذ المجلب ثانياً والاسنان ويغسل بها فاه
 ثم يعيد ذلك اليسر والسحر ويغسل يده وفاه بالماء ثم ياخذ بعد ذلك شيئا من

ماورد ويغسل يده وجهه ويديه ويسرح كحيتته وياخذ مجلسه **فأمره** للاذيب
 مع ملكا ورفع المايده ان لا يغسل يده معه في المجلس لا بحيث يراه ولكن يجلس في
 لا تقع عينه عليه فيغسل يده ويتوضا ويصلح نفسه على ما عودها من تسريح كحيتته وتغطيته
 نفسه **فأمره** ان كان اول غصبة العتف على الاقربين انه اكل عنده ودعا بالاطفنت
 يراه العتف فقال العتف هذا القيس الطويل اللحية يدعوا بالاطفنت حيث اراد خذوا
 بيده واخرج وهو يقول هذا جزا من اسأ اذ به **فأمره** رجل في غسل يده وكان
 ظريفاً فقال له اتوبدك اعزك الله تعالى والادشت منديلنا **فأمره** اخبره لم يبتغيها
 فلما مسح يده قال صاحب البيت يا غلام احمل المنديل مع صاحبه اذا انصرف فانه قد
 وسخه علينا ولا يصلح لنا فحمل الرجل وانصرف وانتعه الغلام بالمنديل فوجه اليه
 منديلًا جديدًا **وكان** عبيد الله بن سليمان يبطي في غسل يده ويقول احكم البذان
 زمان غسلها بمقدار زمان اكلها **فأمره** اليوزي عن الخلق العتف
 وكان قد امره بتأذيبه وعشرته فاحبره انه لا يلقح وانه لاهمة له فقال له وكيف
 ذلك قال رايته وقد تأوله الغلام اسناناً لا يغسل يده فاستدركها وياق في يده
 فرده في الاسنان فانه ولم يلقه في الطشت فحلت انه يجيل والجيل لا يصلح للملك
 سنن الجمل الخلال وغسل اليد قبل الطعام ولم تكن تعرفه العرب في قديمها وهذا

وقيل للتم
الخبير

غَلَطَ فَإِنَّ النَّبِيَّ صَلَّى اللَّهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ قَالَ الْوُضُوءُ قَبْلَ الطَّعَامِ يَنْفِي الْفَقْرَ وَبَعْدَهُ يَنْفِي الْوَلَهَ
وَأَرَادَ بِالْوُضُوءِ غَسْلَ الْيَدِ وَالْكَفِّ وَالْغُصَّارِ الذُّنُوبَ **وَالْأَبْقَلُ رَبَّ الْبَيْتِ يَغْسِلُ يَدَهُ**
لِيَنْفِي الْخِشْمَةَ مِنَ الذُّنُوبِ حُضْرَهُ وَيَكُونُ آخِرَ مَنْ يَغْسِلُ يَدَهُ يَتَوَخَّأُ بِذَلِكَ أَنْ يَجْعَلَ إِمَامَهُ
أَذَى الْغَمْرِ عَنْ أَيْدِيهِمْ هَذَا مَعَ الْإِكْفَاءِ وَالْمُتَعَاشِرِينَ **ثُمَّ الْإِكْفَاءُ** وَالسَّلَاطِينَ فَقَدْ تَقَدَّمَ
الْوُصْفُ فِي تَعْظِيمِهِمْ وَأَجْلَالِهِمْ وَلَيْسَ مِنَ الْمُرُوءَةِ الْأَكْلُ مِنْ طَعَامٍ لَمْ يَدْعَ إِلَيْهِ وَلَا حُضُورُ
مَجْلِسٍ لَمْ يَوْمِنْ حُضُورَهُ وَلَا الْإِحْتِشَامُ وَلَا الْاسْتِغْنَامُ وَلَا الْأَكْلُ إِذَا وَجَدْتَ الْقَوْمَ
فِي آخِرِ الطَّعَامِ وَلَا الْأَيْهَامُ فِي الْأَكْلِ بَعْدَ شَبَعِ الْقَوْمِ وَلَا التَّثَقُّلُ فِي الْجُلُوسِ وَلَا
الْإِلْحَاحُ فِي الطَّلَبِ وَلَا التَّخَفُّعُ وَالْتِمَاسُ فِي الطَّيْنَةِ عِنْدَ غَسْلِ الْيَدِ وَلَا الْخِطَاطُ وَيُقَالُ
لِمَنْ فَعَلَ هَذَا الْمَكْرُوبُ هُوَ مِنْ قِلَّةِ الْأَدَبِ **بَابُ الْخَبِيرِ فِي الْأَكْلِ**
عَنِ الرَّوْثِيَّةِ وَالْقُلُوبِ أَعْلَمُ الْأَمْرِ الْأَذْيَلُ حِينَ يَحْضُرُ الطَّعَامُ قَالَهُ
الْكَلَامُ وَالصَّمْتُ عَلَى الْمَوَائِدِ وَتَوَكُّلُ الْحَدِيثِ ثَابِتٌ أَنْ مَلُوكَ الْأَعْلَامِ وَالْفَرَسِ
قَدْ كَانُوا إِسْتَعْمَلُوا السَّكُوتَ عِنْدَ الْأَكْلِ حَتَّى صَبَّرَتْ كَلَامَهَا بِالزَّمْرَةِ وَمُعَاطَاةَ
خُدَمَائِهَا بِالْأَيْدِي الْمِيلَانِيَّةِ ثُمَّ مِنْ بَيْنِ أَسْنَانِهَا وَمِنْ السَّنَةِ شَيْءٌ قَلِيلٌ يَتَسَاقَطُ الطَّعَامُ
مِنْ أَفْوَاهِهِمْ وَتَحْرُكُ أَرْجُلُهُمْ (لَمْ يَلَاذِ الْحَسَنُ فَإِنْ كَانَ مِنْ وَقْعِ الْفَنَائَةِ
الْغَمُّ عَلَى الْمَائِدَةِ عَافَتْ النَّفْسُ الْمَأْكُولَ وَكَرِهَتْ مَعَايِشَ الْمَوَاطِلِ وَمُنَادِمَةُ الْمَنَادِمِ

وكانت

وكانت السَّقَطَةُ مِنَ الْعَيْنِ **وَيُغْنِي** لِلْأَذْيَبِ أَنْ يَأْكُلَ وَنَ الشَّبَعِ وَفَوْقَ الْقَوْتِ
بِصَغَرِ لِقْمَتِهِ وَيَتَجَرَّى بِهَا مَوَاقِفُ الدَّمِ وَلَا يَزِدُّ رَدَّهَا قَبْلَ أَنْ يَجِدَ مَضْغِيهَا وَلَا يَدْفَعُهَا
إِلَى فِيهِ إِلَّا بَعْدَ أَنْ يَزِدَّ الْأَوَّلَى لِأَنَّ الْمَوَالِي بِاللِّغْمِ لَا يَكُونُ مِنْ شَرِّهِ وَلَا يَعْجِزُ
بَعْدَهُ ثُمَّ يَجِدُهَا فِي الصَّبَاحِ وَلَا فِي الْآثَاءِ وَلَا يَلَاخِظُ مَوَاطِلِيَهُ فَيَقْطَعُ عَنْ الْأَكْلِ وَهَذَا
ضَرْبٌ مِنَ الْجَلِّ **وَقَدْ لَغِنَا** أَنْ أَعْرَابِيًّا أَكَلَ مَعَ مَعُوبَةٍ فَلَمَّا رَفَعَ الْأَعْرَابِيَّ اللَّقْمَةَ إِلَى
فِيهِ قَالَتْ مَعُوبَةٌ يَا أَعْرَابِيَّ خُذِ الشَّعْرَةَ مِنَ اللَّقْمَةِ قَالَتْ وَقَدْ أَهْمَمْتُ بِأَكْلِي حَتَّى تَلُمْتُ
إِلَى شَعْرَةٍ فِي لِقْمَتِي وَلَا وَاللَّهِ لَا طَلَعْتُ مَعَكَ وَرَمَى بِاللِّقْمَةِ وَنَهَضَ عَنْ الْمَائِدَةِ وَبَكَرَ
بِاصْبِعَيْهِ لَطَافَةً وَهَذُوً وَحَسَنَ صَمْتٍ وَيَتَلَمَّسُ بِالْمَخِ بَعْدَ أَنْ لَا يَجْمَعُ الْأَبْزَارُ مِنَ السُّكْرَةِ
بِالتَّحْرِيكِ وَيَتَنَادَى مِنَ الْخَلِّ وَالْقَلْرِ وَالْخَسَنِ وَقَدْ سَتَيْتُ بِسِيرٍ لَمْ تَأْكُلِ الطَّعَامَ بَعْدَ
الرَّبِيسِ وَلَا يَسْبِقُهُ بِالْأَكْلِ وَلَا يِيَادِرُ إِلَى مَا لَحِظَتْهُ عَيْنَاهُ **وَقَدْ كَانَ** يَجْرِي الْوُزِيرُ
لِخَافِظِ الْأَكْلِ مَعَ بَعْضِ الْأَشْرَافِ وَكَانَ خَبِيلًا فَجَعَلَ يَلَاخِظُهُ فِي الْأَكْلِ وَالْخَافِظُ مُمْسِكٌ
مُتَشَاغِلٌ بِالْخَلِّ وَالْقَلْرِ فَقَالَ فِي ذَلِكَ **شَعْرَةُ** رَأَيْنَا
كَانَ أَبَا الْعَبَّاسِ لَمْ يَرْغَبْ وَلَمْ يُوْبَّ فِي خَيْرٍ وَلَمْ يَخْلُ مِنْ أُولَئِكَ إِذَا مَا دَنَا وَقَدْ طَعَامُ
لَدَيْهِ حِينَ دَخَلَ الْغُرَّةَ وَخَلَّى وَأَنْ قَرَّبَ الطَّبَاحُ لَوْثًا فَأَمْسَكَ بِقَرْنِهِ بَعْدَ الْغَرَاحِ مِنَ الْخَلِّ
وَمَا رَفَضَهُ أَبَايَ إِلَّا لَأَنَّهُ لَمْ يَلِمْ وَقَدْ أَوْجَعَتْ فِي الْخَلِّ وَالْقَلْرِ

حبز ابن العباس مستوثق منه ولكن عرضه ممكن فان هو استدعاك انفسا به
يوما فكل من حيث لا يظن وعم ما ناكل في عينه فانما اعضاؤه اعين
ويجب له ايضا ان لا يضل صابغة مما يعلق بها من الطعام ولا يخرج شيئا على ناسا
ولا يجرم ما بين يديه غيره الى يمين يديه ولا يفتح في الطعام الحار فان ذلك يخرج من الغم
بصا قاطعاً ومخارداً اولاً لانه لو لم يحرص عليه والرغبة في المبادرة لتتركه حتى يبرد
لان هذا من السخف وخلاف على ذوى الادمائة والسرور والنبل ولا يحسنوا الاذيت
من صحفة ولا يستغنى ما فيها ولا يرفع اللقمة حتى يشبع ما قبلها ويزد رخصها ولا
ينظر في الصحفة عند مضغه ليميز لقمة اخرى فان ذلك نقصاً عند ذوى المروان
وعار لحضرة الرؤساء والسادات **ويجب** انه قدم على معوية اعرابي يدعى فلما
قرئت المائدة دعاه معوية وكان الاعرابي جاعاً فجعل ياكل اكل جاع منهموم واقبل
ياكل من هاهنا وهاهنا ومن بين يدي معوية فاجنأ معوية عليه وقال يا اعرابي
انك لبعيد النجعة فقال العريب متجع يا امير المؤمنين وجعل ياكل من كل ما يحى بين ايديهم
الحم باسمائه وياكله ومعوية يغتاض فقال يا اعرابي اما تمك سكين تقطع بها اللحم
فقال يا امير المؤمنين كل امرئ مسكينه بين حبيبه وهو مع ذلك ياكل لا يقض معوية
ينظر اليه فقال له حين عجل صبره وجك يا اعرابي ما اسك فقال نعم يا امير المؤمنين

استند

استند انك لثمن
لنا صاحب جاني الطباع نغاف ما ترى منه عند الاكل نغاف معاشه له لقمة في الكف
منه ولقمة بغيره واخرى قد رماها بناضره ورابعة في الخلق قد بجته به كحشر
من تود ادها في حناجوه ويعجني ان يكثر الصيف اكله وليس كذا فيما بين من مقاد
ويجب له ايضا ان لا يضل صابغة مما يعلق بها من الطعام ولا يخرج شيئا على ناسا
ولا يجرم ما بين يديه غيره الى يمين يديه ولا يفتح في الطعام الحار فان ذلك يخرج من الغم
بصا قاطعاً ومخارداً اولاً لانه لو لم يحرص عليه والرغبة في المبادرة لتتركه حتى يبرد
لان هذا من السخف وخلاف على ذوى الادمائة والسرور والنبل ولا يحسنوا الاذيت
من صحفة ولا يستغنى ما فيها ولا يرفع اللقمة حتى يشبع ما قبلها ويزد رخصها ولا
ينظر في الصحفة عند مضغه ليميز لقمة اخرى فان ذلك نقصاً عند ذوى المروان
وعار لحضرة الرؤساء والسادات **ويجب** انه قدم على معوية اعرابي يدعى فلما
قرئت المائدة دعاه معوية وكان الاعرابي جاعاً فجعل ياكل اكل جاع منهموم واقبل
ياكل من هاهنا وهاهنا ومن بين يدي معوية فاجنأ معوية عليه وقال يا اعرابي
انك لبعيد النجعة فقال العريب متجع يا امير المؤمنين وجعل ياكل من كل ما يحى بين ايديهم
الحم باسمائه وياكله ومعوية يغتاض فقال يا اعرابي اما تمك سكين تقطع بها اللحم
فقال يا امير المؤمنين كل امرئ مسكينه بين حبيبه وهو مع ذلك ياكل لا يقض معوية
ينظر اليه فقال له حين عجل صبره وجك يا اعرابي ما اسك فقال نعم يا امير المؤمنين

للقوى

جوداً بما له معتقداً لآخوانه صاحب بشرو ولقا وحسن اعضاً وحيلاً لا ينال
 ولا يد السور ولا يخل ولا يغفل ولا يعطل ان سيئل اعطى وان لم يسأل ابتدأ لا
 بالجهم ولا بالعنوس ولا بالقطوب سمح النفس سخي الكلام طريف الغلام **باب ما قاله**
 ابراهيم بن المهدي في عمه المامون **ص** صفوح عن الاجرام حتى كسائه
 من الصفح لم يعرف من الناس محرماً وليس يال الى التلويح اذ يي اذا ما الاذى
 لم يغتن بالكره مسلماً **باب ما قيل في عمر وعثمان الجانبين**
 كاتي حين اكل خبز عمرو طويت عظمون صفحة بحر واتي حين اكل خبز عمرو
 ولا شجع من ابي شبل هزبر فني لرغيفه قوط وشف وخلق الان من خزر وشذر
 اذ السر الرغيف بك عليه بك الحنساء اذا فحنت ودون رغيفه قلع الشيايا
 وخرب مثل وقعة يوم **وقيل في اخر**
 يانارك البيت على الضيف وهار بامنه من الخوف ضيفك قد جاز اذ له
 فارج فكن ضيفاً على الضيف **باب ما قيل في البر**
 لا يروح رغيث ابداً في جرد اية وعلى الجانب سطر خطفيه بعنايه
 ابد ليس الدهر يكلم ووقايد فسيفكهم الله الى اخر الاية
 خبيصة تعقد من سكره لمن في خزانة قد بات فضله من لومة **باب**

عندي فتاً من حسن الخلقة يطبخ قدرين على مجمر وليس في كل الحواله
 لكنه في الدعوة المذكورة يقول للأكل من خبزه **تعباً لهذا الجوف ما الكبر**
باب ان اباه اشتد هذا الملهطوع وهو على نبيذ في اخر النهار فضحك وقال **فتحه**
 تعلل ما اكثر محاله وكذبه ثم امر باحضار ما في صناديق مطبخه من الحلوى فوجده
 جاثماً من حلوى بين فالورج الى خبيص المزلايه الى لوزيخ فقال يكون اظلم من يقول
 خبيصة تعقد من سكره لمن في خزانة قد بات فضله من لومة **باب**
 بجود بالنفس اذ ضيق الجواد بها والجود بالنفس اقضى غاية الجود **باب**
باب الضرب للذي اذ اجلس للشرب مع الملك ان يجلس المرتبة المعروفة
 لا يجاوزها الى ما هو اعلا منها ولا يحيط نفسه عنها ولا يكثر الالتكايين
 الملك وليكن منتصب الجلوس خفيف الوطاة ان قام الملك قام لقيامه ولجذر
 التيسط والتمدد والمطى والثناب والتخع والذواق وتفريق اليدين وفرقة
 الاصابع واللب بالخاتم والعث بالحمية والعمامة ولا يكون من شأنه
 والتفصيه ولا التثقيب عند العطسة ولا الاسراع بالحمية ولا العث بالحمية
 والرياحين والازهار ولا التناول للشمامات ولا الاكل من الغلال ولا الشرب
 فان فاعل ذلك يسمى الطحان ولا يرمى بفعله من الغفلة بحشيرة

ولا يعض الفاكهة فحشا بل يقطع منها حاجته بالسكين قطعا ولا يكثر شتم الرعيان
ولا اذارة اليد فيه ولا يقطع روسته ولا ينفضه عند اخذه ولا يفركه ولا يعضه
ثم يلفظه وليكن شربه مصا وكرعة جرعا ولا يشرب من الشراب غالا يطيق ويؤزل
معه عقله ولا يصيب نفسه ما يعلم انه يقوم به ولا يرفع الفرح قبل الملك ولا يصيب
بيد لا قبل صلب الملك ولا يشرب الا بعد شرب الملك او معه ولا يعترض صوتا
ولا يطرب يغنا ولا يوقع على الخان ولا يبدد امته هزلا ان ناوله الساقى قدحا
اخذه بلا ازدياد ولا نقصان ولا مأكسة ولا مآذاة فاذا احسن من نفسه
بسكرا سرع القيام والانصراف وهو يملك نفسه ولا يكثر غلام عند مناولة
الكاس ولا يكثر ما حطته عند مطا طانة الراح ولا يشرب اليه ولا يعجزه ولا
لما سئل ان ابا دلف العجلي كان يشرب عند المأمون فلما ناوله الخادم
لمس يده وكان الشراب قد غلب عليه فنظر اليه المأمون فقال اصر فوا قاسمما
فقد سكر فلما اصبحت ابرو دلف سأل غلامه عن حاله وعن سبب كلام المأمون بما
به وامرافه اياه على اقمح الاحوال فقال لم تزل تزدد طرفك الى خادم امير المؤمنين
وتلا حظه واتهمه فلما ناوله رطلا لمست يده فلما رآه امير المؤمنين قال اصر فوا
وا قاسمما قد غلبت عليه السكر فقال ابا دلف انا لله انا اليه راجعون اسأنا بالادب

وفعلنا

مذاهب القيان

وفعلنا ما لا يحسن بالاحرار واهل المعرفة **ثم كثر المأمون راحة**
انا المذنب للخطا والعفو واسع ولولم يكن ذنبا لما حسن العفو
وقال ان عبيدنا من السعير ما كان كافيا لعمري وما ان يستوى
المأمون فاخذ المأمون قراطسا وكتب اليه **نظركم ان الطعام ربي** فوقع عبيد تحت
توقيع المأمون **عز ذلك بالرياسة** وقد اتينا في هذا الباب بما فيه كفاية
ومتنع وانما اردنا ان نبنت في هذا الموضع رسما تعرف به واشارة تستغنى بها
انما يتبعه في الزم من عفة بالانعام **وتدبره بعد الطعام**
ان الزم من عفة الطعام من فعل الملوك واهل البشور وفيه منافع سبذ كرها ان
فحسب ان يكون النوم بعد الطعام بمدة مقدار ما ينزل الطعام عن في المعدة والخط
عنها فحسب اسبب الاستمرار وحسن الغذاء **ادى** بادر بالنوم قبل نزول الطعام كان عنه
الا لتوا في في المعدة والوجع والفساد وسوء الاستمرار والابطا في الهضم والتعب
اصلاح ذلك **فان** ابطا نزول الطعام عن في المعدة وتختلف فلا خير ان تغلوا
الطبيعة بالمشي الرفيق للحركة البسيطة حتى يتخط الطعام ويجرد المساع وتبين
الحفة **فان** اخذ مضجعه ونام كما ينبغي له ان لا يكون الثقل من جنب اليمين
فان ذلك يبطل الهضم ويكثر القرقره ونزعا جلت المفضل **الاصحاح على الخشب**

اذا
 الشمال فانه اهضم للطعام واسرع للاغدار **والله اعلم** المحدث مرتفعه وخاصه
 كان الطعام لم ينزل عن فم اللعنه فانه اصلح لذلك **قال** تغذر عليه النوم فليستند
 بالتغذير والسامرة والتزيف والحديث حتى ياتي ان شاء الله تعالى **والله اعلم**
 الجماع على الامتلاء فانه يورث العلل المزمنه ويجعل قوام الجسم ومنعاجه
 القتن او تعقد المني لتقل الحركة ووجاع المفاسيل ونزول الما في العين
ومن صفات النوم بعد الطعام ان يريح النفس ويذكر القلب ويجرد الراي
 ويجيد الفكر ويذهب بالبلاده ويصقل العقل ويغذي الدهن ويترن
 الدماغ ويجلو الصداع عن القلب ويثبت الحس ويسكن الاعيا ويذهب بالغيب
 وشدة الوصب ويجود الهضم ويجس الاستقرار ويخصب البدن ويجدد
 الحياة ويقوم الاود **باب** انه احد اركان الحيوة الذي يكون به قوام
 الجسم وسبب الراحة والافراط في النوم والاكثار منه يرهل البدن ويورث
باب المبتدأ كبحر الله تعالى **والله اعلم** **باب** في حقيقة
 على الطعام والجمال رابع عشر **باب** في شأنه **باب** في شأنه
 وتاثيره في ذلك **باب** في شأنه **باب** في شأنه
باب في شأنه **باب** في شأنه **باب** في شأنه

وقيل ان هذا الباب كتب لكبير من الابرار الناس وكان يجب الاكل الملبح ويحت عليه
باب في شأنه **باب** في شأنه **باب** في شأنه
 ملحون منحو لا يبطخ في رطلين لنز حليب طري وخذ نصف رطل جلاب ونصف رطل سم
 او زبد طري مسلي مصفا وتسقيه فم جلاب ولم سمن او زبد ولا تفتقر عنه بالحق بك الى ان يج
 وتلقى عليه صدور الدجاج المدقوقة المطبخة وتطبخ نصف رطل فستق وترش السكر المحر
 عليه وما ورد ممسك فانه غاية **باب** في شأنه **باب** في شأنه
 كما لفلعل من الغريبال وتغلي برطل شير طري او دهن البية طري الى ان يجر بلقي عليه **باب** في شأنه
 نخل مصري يلمح ورطل سكر وفستق مدقوقين ناعمين واوقية بزر خشخاش وبلغى عليها **باب** في شأنه
 المنسج بعد صلتها وتطبخها وتضع بزعفران مذوب بما ورد ممسك وتطبخ **باب** في شأنه
باب في شأنه **باب** في شأنه **باب** في شأنه
 وخذ جزو بن سكر وجزو فستق فيدقوا ناعما وبلغى عليهم ويعقد نصف رطل دهن الى
 او شير طري واوقية نشا مدقوق مذوب بما ورد مصبوغ بزعفران ويجعل على
 فستق محروس ويطبخ ويرفع وتوكل في زمرودة **باب** في شأنه **باب** في شأنه
 وينسج صدرها وتغلي في الجلاب وخذ سكر وفستق اجزاسوا يدقوا ناعما وبلغى **باب** في شأنه
 قليلا قليلا فان اردتها صمغ فاصبغها بالزعفران وان اردتها بيضا فخذ الزبد ودهنه

واستعمله كالفرطم وتخل ماؤها عليه ويعقد ويرفع بالشرائح المقلية بدهن لآلية
وتقدم فانها غايه **صفة عمل فار دجيه** تغرم اللحم وتصلق الى ان يبيض ويحرق
بالية ودارصيني ومصطكي وزنجبيل وفلفل ثم يعاد الى مرقه ويلقى عليه رطل سكر ناعم ونصف
رطل لوز مدقوقين ناعما ونصف رطل غسل غل مصري ويعقد ويجعل اوقية نشا بما ورد مصبوع
زعفران وجعل عليه ويطيب وتزين بالسنبوسج الحلو والشرائح والكفت المقلوه بدهن
وترفع وتقدم وتوكل فانها غايه **صفة عمل فار دجيه** تغرم اللحم ويصلق ويعقد
بالية ومصطكي ودارصيني وزنجبيل وفلفل مدقوقين ثم يعاد الى مرقه ويلقى عليه رطل
لباب مغوك كالفلفل مقلي بشيرح طري الى ان يجرد ورطل سكر مدقوق ونصف رطل غسل غل
ورصف رطل لوز مصبوع مغرد مصبوع بزعفران مذوب بما ورد ورطل بزر خشخاش
منقا مغرد ويصنع بزعفران ويطيب ويرفع ويقدم ان شاء الله تعالى **صفة عمل فار دجيه**
تغرم اللحم الضاني السمين ويصلق ثم يحرق بالآلية والمصطكي ودارصيني وفلفل وزنجبيل
مدقوقين ويلقى عليه رطل فلفاس مقلي ورطل غسل غل مصري ويحرق فيه ثم تلقى عليه نصف
سكر مدقوق ونصف رطل لوز مسحوط صحاح ويصنع لونه بزعفران مذوب بما ورد ويطيب
ويقدم ويوكل فانها غايه **صفة عمل فار دجيه** يوخذ لكل فترج اربعة اوتار
شرايين ليمون فيفتمش بما قبل فاذا اعل فيصنع الارز بزعفران ويلقى عليه فلفل وقرنه وزنجبيل

الطرية

عسل غل
والطراف طيب وزرور وورق فستق ويطيب ويرفع وان لجب جعل عوض الشرايين خمسة اوتار
ويصير عليه ليمون ويسوق عليه العمل كما اشترنا ان شاء الله تعالى **صفة عمل فار دجيه**
يغلى اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرقوا بالآلية والكزبرة اليابسة ومصطكي ودارصيني وفلفل وورق
والطراف طيب وزرور وورق فستق ويقطع السفرجل صغار وينقا من حبه وما فيه
من القشرة ويلقى عليه كحل مصبوع بزعفران ووزن ربع الخراساكر او غسل غل وزنجبيل
وتخترب لوز مدقوق مرميا بما ورد ويجعل عليها صدور الدجاج ان امكن مدقوقه بعد صاغها بجيد
ويطيب ويرفع وقد يجعل عليها عوض الخراسا السفرجل الحامض ان شاء الله تعالى **صفة عمل فار دجيه**
يغلى اللحم والكفت الذي يطن كل كفته لوزه ويعرقوا بالآلية وكزبرة يابسة ومصطكي وزنجبيل
ودارصيني وفلفل والطراف طيب ويعاد الى مرقه ويلقى عليها حل مصبوع بزعفران وتخل
بسكرا او غسل غل مصري مصبوع بزعفران وتخترب لوز مدقوق مرميا بما ورد وزنجبيل وعشاب
صحاح ثم تدق اللوز مع السكر ناعما وتعمله كعكة لنادق ويلين بعجين رخوا ويلقى بشيرح
عليها مع صدور الدجاج المصلوقة المدقوقه ويطيب وترفع ويقدم ويوكل ان شاء الله تعالى
صفة عمل فار دجيه يصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرق بالآلية وكزبرة يابسة
وزنجبيل ودارصيني وفلفل والطراف طيب ويعاد اليه مرقه ويقتشر باليقطين ويجرط
ويطبخ معه وليكن قطعاً صغاراً ثم يغلى عليه ويلقى عليه ما التوت المعصور الاحمر المدقوق

ر
خل

ويربها اللوز بالماورد وزبيب وعتاب ولوز وجوز ويندق ويضع فيه ثمر قسب ويجلا
بسكو او عسل خل ويلقا عليه صدور الدجاج المصلوق المدقوقة ويطبخ ويرفع وتقدم
في الباقوتية **صفة عمل زمانة** تصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرفوا بالالة وكزبن
يابسه ومصطكي وزنجبيل ودارصيني وفلفل اطراف طيب وتعمر ما الرمان الحامض ويربها
بلوز مدقوق ويسكب عليه ثم تختبر زبيب وعتاب ويجلا بسكو او عسل خل ويصنع بزعفران
ويعل عليه شي من نعنغ ويلقا عليه صدور الدجاج المصلوق المدقوق ويطبخ ويرفع **صفة عمل**
دريج يصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرفوا بالالة وكزبه يابسه ومصطكي وفلفل
ودارصيني وزنجبيل وشيخ وجوز مقشر اطراف طيب ويعاد اليه مرقته ويلقا عليه خل
مصبوغ بزعفران وزبيب وعتاب ولوز وتختبر بلوز مدقوق موباما ورد ويجلا بسكو او
خل كهاينة ويختبر بنشا مذوب بما ورد موباما الورد مصبوغ بزعفران ويلقا عليه
الدجاج المصلوق المدقوقه ويطبخ ويرفع وقد يعمل فيها اللبن اليابس المقطع ان رفع قطع فيها
وقد يعمل فيها الفلفاس المفلا **صفة عمل سكباج** يصلق اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرفوا
بالالة وكزبه يابسه وفلفل ومصطكي ودارصيني وزنجبيل اطراف طيب يعاد اليه
مرقته وقطع الفرع قطعاً صغاراً او البصل او الخبز ويلقا عليه ثم يلقا عليه خل مصبوغ
بزعفران وما ورد ممسك يربا فيه لوز مدقوق ويدقوب فيه نشا مصبوغ بزعفران ويلقا
عليه زبيب وعتاب ولوز وبن يابس وبرقوق ويطبخ ويرفع وقد يعمل فيها فلفاس مفلا ويؤكل ان شاء الله

منه

صفة عمل نقاشية تغلى اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرفوا بالالة وكزبن يابسه وزنجبيل
وفلفل ودارصيني ويعاد الى مرقته ويقتشر التفاح الحامض وينقامر حبه وعشده وتقطع
قطعاً صغاراً وتقطع عليه بصل صغاراً ثم يدق التفاح الحامض ويعصر ما وده ويلقا عليه
وان شئت تختره بلوز مدقوق موباما ورد ويلقا عليه اسنان ثوم صخاخ وتنعج رطبة قد
يرصع بزعفران وترفع وتقدم وتوكل ان شاء الله **صفة عمل اخنية** تصلق اللحم
والكفت في غمرهم ما ويعرفوا بالالة وكزبن يابسه ومصطكي وزنجبيل ودارصيني وفلفل
وزنجبيل وفلفل السماق ويعاد له مرقته ويؤخذ من اللبن القارشي ملت وما سماق تليش وضربوا
ويلقا فيه ويجرك ويختبر بلوز مدقوق موباما الورد وقليل خل ويطبخ ويرفع هذه هي الفا خنية
صفة عمل شامية تغلى اللحم والكفت في غمرهم ما ويعرفوا في دهن الالة وكزبن يابسه
ومصطكي ودارصيني وفلفل وزنجبيل ويغلى السماق وتبل فيه طبخة رقيقة ويمرر بصفي
عليه ويلقى عليه كزبن يابسه وكرويا وصعتر وجوز مقشر وثوم مدقوق اطراف طيب
مدقوقين وجوز ولوز ويندق من كل واحد جزء ويجوز شيل وزيت وطحينة ويختبر بلوز
موباما الورد وتطيب بما الليموا ويرش عليه سماق مدقوق منخول وتطبخ ويرفع وقد تنزل فيها
فلفاس مفلا او بادججان مغلى محشي وهو غايبة **صفة عمل** يغلى اللحم والكفت في غمرهم
ما ويعرفوا بالالة وشيخ وكزبن يابسه وزنجبيل ومصطكي ودارصيني وفلفل وزنجبيل

وبعاد اليه مرقمة ثم اعمل عليه مقد ونس ونعنع مخ طين وبنديق وجوز مجر وشين وزيغ
 ولجننه ويرش عليها ساق مدقوق منجول ناعما ويفقم عليه عيون بيض ويطيب بربور ^{للشجار}
صفحة **الحجيرة** يؤخذ رطل كافه وتسع اواق شيرج ورطل ونصف سكر
 ونصف رطل غسل غل مصري ونصف رطل فستق وقليل خشخاش يقطع تلك الكافه وتغلي
 بالشيرج حتى يشربه كله ويكون العسل والسكر محلولين ويسقاها بما قليلا قليلا بخروءه
 مغرفة على نار هادية حتى ينعقد ويستوعبه وياخذ لها قوام ويلقى عليها الفستق ^{للخشخاش}
 ويطيب وترفع وتقدم وتوكل فانها غاية **صفحة** **الحجيرة** يؤخذ رطل دقيق
 سميد بعن ثلاثة اواق شيرج وبعن بما حلو ويكساها باعقد قصب فارسي وتغلي ثم تخرج
 القصب ثم تخشي مكانه فستق وسكر ومسك وما ورد وقليل كافور وبرد بعد ان يرد
 في غسل غل وتذرع عليه سكر مجر وتنش ويرفع ويقدم وتوكل غاية **صفحة** **الحجيرة**
الحجيرة يؤخذ رطل ونصف سكر ولوز ميقش من قشر به نصف رطل يدق انا عموا ^{لطييب}
 بسير ما ورد ومسك وقليل كافور ويؤخذ نصف رطل غسل غل يعمل في دست مع اوقيه
 ما ورد حتى يغلي فتتزع وغوثة وادمي فيه اوقية نشا مذوب بما ورد ونحوك ساعة حتى
 يصير له قوام وادمي عليه السكر واللوز المذوقين ويجرك باصطام نحو كاجيد ^{لحجيرة}
 وتمديه وتنزله وتقبل على بلاطه ناهية الى ان يفتحر ارضته تغل منه سمك وافر اصر

وتنقى
وتماثل وغير ذلك في قول المنقوشة وتدر عليهم فستق وسكر مدقوقين ناعمين
السكك بقليل يغمران هذا ويرد ويرفع ويقدم ان شاء الله تعالى
يؤخذ سميد ملح محصور مطحون وارض مطحون اجواسوا المحصر الكل يدفن الى فيه وشرج
فاذا حصوا يكون العسل النحل حاراً نلقية على الدقيق المحصر وتسمى معه سكر واصابع
ولوز مقشور مصبوع بزعفران وبنديق محصر لوقت غاية وبهاية والارض المحصر
اذ تغسل وتنشف وتطحن وتطحن ثم تجفف وتطحن ويضاف اليه وزنه سكر او لوز
سمي جاً طيباً حسناً غاية ان شاء الله تعالى **صفة عمل فاووت** يؤخذ ارض مغشوشة
مطحون بمحص يدفن اليه او سمن طري ويجعل العسل وتغطف مرغوة ويجعل فيه سكر وتزني
دقيق الارض المحصر حتى يفتح فتزني فيه قلب فستق وبنديق ولوز وخميرة تفاح وخميرة ليمون
واقراص ليمون وبطيخ ويرفع الى وقت الحاجة **صفة عمل لياقوت** يؤخذ لياقوت
قد خبز من امس وييسن باليد ويعك بالسترج حتى يصير مثل نذر الخشخاش والتقى على
رطب من اللباب او قية سترج مغلي على النار فاذا انتهى معكه فندر عليه او قية سكر
ناعم فملت او قية بزر خشخاش وييسر سمن محصر ويخلط به ويجعل في صحن او طبق فندر
نصف او قية سكر وفستق مجروش وتخل العسل والسكر ويصفاه كفايته ويرفع ان شاء الله تعالى
يصلو صدور الدجاج نصف صلوة وينطقه من علامته

ويستخرج حتى يتفقا كالجيوط ويعاد الى الطبخ بغير مرقه وخذ بقدر الحاجة من القشتق
 فيدق ناعما ويلقى في القدرة ويحرك فاذا اقارب البضخ التي عليه مقدار القشتق دفتين
 سكر مدقوق ولا تزال تحركه الى ان يتعقد ويرفع ويطيب بما ورد ويرفع ويقدم ويوكل
صفة عمل زبادي تقطع اللحم السمين صغارا ويلقى في غمر ماء وقطع دار صيني
 وحصر مقشور ويسير ملح فاذا اعلی بوخذ مرغوة وتطرح عليه شيرج وخل خر كفايته
 ووجع وزن الخل سكر وكوز مدقوق ناعما ويذاب بما ورد ويطرح على اللحم ويلقى عليه سكر
 كوزين يابس مدقوقه وفلفل ومصطكى ناعمين ومن اراد صبغه صبغه بزعفران ويحرك
 القدرة كف لوز مقشور مفرك نصفين ويرش عليه قليل ما ورد وتفتح جوانب القدرة
 ويتحرك على النار الى ان يتمدد ومن اراد جعل فيها دجاج فليأخذ دجاجة سمينة مسمومة
 جيد افغسل تطيفا جيدا او تلتشف تشييفا جيدا او تقطع على مفاصلها ثم اذا غليت
 غلية خفيفة الفاها على اللحم تنضج بنضاجته ومن ارادها ظاهرة الخلاوة فليزددها
 او قد يعمل عوض السكر عسل غل او دبس **صفة عمل زبادي** بوخذ
 لباب خبز سميد علامه خاص يات يتزل من عزبال بوخذ منه نصف رطل واربعة اواق
 عسل غل ونصف رطل جلاب و اوقية نخشاش ونصف رطل ثمر قسب منزوع البوي وحهم
 زعفران نصف به او قيتن لوز و اوقية فستق ومسك وما ورد وقليل كافور يجمع

البخل باللباب ويعمل بين ورقين رقائق وتسلق اربعة اواق اليه بلا ملح في اربعة اواق شيرج
 او قيتن مع حشوها و اوقيتن مع الالية ثم تقلى عليهم الالية والشيرج ويجعل في قدر وتعاد
 النور حتى يستوى ويرفع وهو ناعما **صفة عمل زبادي** تقطع اللحم والكفت في غمر ماء
 ويجرفوا بالالية ومصطكى ودار صيني وفلفل ثم يبرق بلبن حليب ويلقى ويلقى عليه الارز
 ويتعقد ويرفع ويزين بالشرايح والكفت المقلية في دهن الالية ويوكل رخامية **صفة عمل زبادي**
 بوخذ دقيق الارز ثم يلغى بلبن حليب طري ويصلق الدجاج بمصطكى ودار صيني وفلفل
 وتقطع على مفاصله ويلقى عليه من دهن الالية او دهن الدجاج وتقلي فيه الى ان يجف ويلقى عليها
 ويخلط ويرفع وتزين بالشرايح المقلية بدهن الالية والكفت والسكر المدقوق بزرش على ما ورد
 محسك وترفع وتوكل فانها غاية رخامية **صفة عمل زبادي** يصلق الارز في غمر من الماء
 ويلقى عليه من اللبن الحليب لعل رطل اربعة عشر اوقال بلبن حليب طري ويكون مصطكى ودار صيني
 ويسقى قليلا قليلا الى ان يتعقد فيغرفه في الصوز ويجعل على وجهه الدجاج والسكر المدقوق
 والسمن الطري ويوكل ان شاء الله **صفة عمل زبادي** تقلى اللبن الحليب الطري ويجوز انما
 بدقيق علامة او نشا فهو لجود او دقيق ارنج ويرفع ويجعل على وجهه السكر الناعم والسمن
 الطري والعسل المصق **صفة عمل زبادي** تقلى الارز في غمر ماء وتقلي الى ان يبيح فيفرق
 باللبن الحليب ويخلي ويجلف بدقيق العلامة قليلا قليلا الى ان يتعقد وينضج وتسلق بدهن الالية

ويجزف وتوش عليه سكر مدقوق ويوكل بعسل نخل او سمن اود هن اليه فانه غايه **سنة**
عرق السبع يقطع الالية وتغلي ويصعلها الماء وتغلي وتفت الخبز اليابس ويلقاه فيه
 ويجعل ويرفع وقد يعمل بمشك ويغلي في الماء اذا غلي ارحى فيه قرفة وفلفل وكزبرة خضرا
 وتؤم مدقوقين كالمرهم وتغلي الى ان ينضج وينزل ويوكل به من البهتان سلى فانه غايه ونهاية
سنة انواع على الدجاج تعلق الدجاج اولا بيسير ملح ومصطكى ودازيني
 وفلفل صحاح وتقطع على مفاصله ويجرق شيرج وكزبرة يابسة ومصطكى ودازيني
 مدقوقين ناعما فان كان من الخوض عرق ذلك اما بما ساق او بما جضم او بما جضم اونا
 ليموا او بما الفز اصبا او بما التمر هندي ويحلى بالسكر ويختربا للوز المدقوق المر بما الوردة
 عليه طاقه نعنغ ويطين برف **سنة** من ذوات الموصات فانه يحرق الكرش ويلقا
 عليه خل مصبوغ بزعران وتقص عليه عيون البيض ويطين برف **سنة** فالودجيه
 او خشتا شيه او طويه او جرجانيه فيعاد اليها من التي سلفت فيه كفايتها وتساق
 السباق المذكور **سنة** اسفيد باج فيعاد اليها من التي سلفت فيه كفايتها
 عليها حصل مقشور مروض ولوز مدقوق مر بما الوردة وتقص عليه عيون البيض ويطين برف
 بارز فليح عليه الا رز بعد صلفه ولا يطحن هذه ويغلا الى ان ينضج وقد
 يصفى الاثر بزعران ولا بد في طبخ الدجاج من كزبرة يابسة ومصطكى ودازيني
 وفلفل وليس فيما فصل ولا تؤم ابدل **سنة** يوحذ

رطل زبيب ورطل حب رمان فيدقوا ناعما ويبرسوا بالماء ويصفوا من متخل دقين بنصف رطل
 مدقوق ناعما مر با بقليل خل عر وبرف رطل سكر ويغلي على النار وتعلق الدجاج ويصفى
 ويطين وينزل فيه خمون غايه **سنة** يوحذ لبن راس فينزل من نخل ويضاف اليه
 سكر مدقوق وتعلق الدجاج به بعد صلفه ويرش عليه فستق مدقوق ويوكل ان شئت الله
سنة يعلق رطل من الجلاب على النار ويضاف اليه نصف رطل
 مدقوق ناعما واوقية نشا مذوب بما الوردة مصبوغ بزعران وبياض بيض ويصلق
 دجاجتين ويطنوا اجدان يحشوا من الحشو الحلو وينزلوا فيه وقد يعمل فيه نصف
 جلاب ونصف رطل عسل نخل مصري فاعلم ذلك **سنة** يعلق رطل
 يعلق رطل جلاب على النار ويضاف اليه اوقية ونصف تمر هندي وموس مصفى ونصف
 لوز مدقوق ناعما وتصلق دجاجتين ويصفى وينزلوا فيه ويوكل **سنة**
سنة وهي كالفسقية الا ان عوض الفستق لوز مدقوق والنذير
سنة هي مثل هذه الفستقية الا ان عوض الفستق بندق
 محض مدقوق والنذير لها سوى **سنة** يوحذ رطل شراب
 ويجعل عليه نصف رطل بندق محض مدقوق ويطين دجاجتين مصبوغين بزعران ويحشوا
 كالعادة وينزلوا فيه ويوكل **سنة** يوحذ ثلاث اراطال لباب

مفرك كالسهم او كالقفل ويحسن برطل شبرج الى ان يخرج ثم يلقى فيه ثلاثة ارطال سكر
مدقوقه ورطل غسل خل ونصف رطل فستق مجروش واوقية بزر خشخاش ويصنع بر
ويطحن دجاجتين ويصبغوا كالحاده ويطنوا اجيدا او يحشوا اكلوا وينزلوا عليه ويوكل
بعضه مدقوقه ويستحب الرجله وناخذ ماؤها وتستحب القرطم وناخذ
ماوه ونصف الهما نصف رطل جلاب ونصف رطل غسل خل ونصف رطل فستق مدقوق
ناعما ويصلق الدجاج ويصبغ العادة ويطنوا او يحشوا بالخلو وينزلوا فيه ويوكل فانه
سنة عمل الدجاج ليس به شغل تصلى الدجاج وتطحن مصبوغ العادة ثم يحشوا
بشراب ورد مرثا وخشخاش سفوف شفاف يعل على النار وينزل فيه الدجاج ويوكل
سنة عمل الدجاج ليس به شغل يجل رطل سكر قليل ما على النار ويضاف اليه نصف
رطل لوز مقشور مدقوق ناعما وثلاث رطل خل خمر واوقية نشا مذوبة مصبوغه بلهم
زعفران وبياض بيش وبقلا الكال بنفع وطب ويصلق دجاجتين ويصبغوا العادة
ويطحنوا او يحشوا اكلوا ويحسنوا طامض وينزلوا فيه ويهدى ويوكل
يجل رطل سكر على النار ويضاف اليه نصف رطل لوز مقشور مدقوق
ناعما او خل خمر واوقية نشا مذوبة مصبوغه زعفران بما ورد وبياض بيش
ونفع وطب وتصلق دجاجتين ويصبغوا العادة ويطنوا او يحشوا اكلوا
وينزلوا

تقبل ما
النار

فيه وقد يعمل عوض اللبن ما ذكره فستحب ان يغاية ويوكل ان شاء الله تعالى
يصلق الدجاج ويصبغ ويطن ويذوق له السكر واللوز والفستق ويطنوا او يغسلوا ويحشي به
تلك الدجاج ثم يوخد الدجاج وينزل في ورد مرثا يفتح على النار جلاب او يغسلوا ويوكل فيه فستق
مدقوق ناعما وينزل فيه الدجاج ان شاء الله تعالى
الدجاج ويصبغ بزعفران ويطن ويذوق كبريت يابسة ذكر ونا وقلقل ونصف اليه شذوق
بعضه مدقوقه وبعضه مجروش ومقدونس ونفع الحوطين ويخلط بوزن ويطنوا ويصنع
ليون مصفى ويحشوا نصفه في بطون الدجاج ويعصر نصفه في قليل مرق الدجاج وتغير به
ثم تغلى وقد يعمل فيه سراج سنة عمل الدجاج ليس به شغل يطبخ الارز يغسل خل وسكر مدقوق
وجلاب وفستق صبيح ويسقي بدهن الا ليه واصلىق الدجاج واصبغه وطحنه واحشيه حلو ويد
فيه وقد يعمل على وجهه سراج وكفت مقلو بدهن اليه سنة عمل الدجاج ليس به شغل يطبخ الارز
باللبن الحليب الطري والجلاب ويصلق الدجاج ويطن بلا نفع ويحشي حلو وينزل فيه ويعمل على
وجهه السراج واللبن المقلى بدهن الا ليه ويوشى عليه السكر ناعما ومن طري ويوكل وقد تصلى كالحلال
اللطاف ويصبغ ويطن ويعمل كساب الدجاج المنوع اما مفروما واما مدقوقا
تصلق الفراخ ويطنوا او يحشوا اكلوا ويحسنوا حامض وبقلا في رقا كبريت يابسة وكوتا
وقرقة وقلقل مدقوقتين وجوز ويندق بعضه مجروش ويصنع ناعم وزيت طيب طحينه ويغسل عليه

ويعصر

فصل اللحم ويدق كاللؤلؤ وتغلى في شيرج مع بصل مخروط وتغصص عليه بيض عيون ويضرب
 ويلقا عليه ويجرد الى ان يصفى ويدبر عليه الابازير ويقدم ويؤكل
وصفة لحم في الشيرج يغلى اللحم والالية وتصلق مع كفت كالبنادق ويطلع بهم وينشف ويلقا على كل اوقية لحم
 اوقية فلوبات وكل رطل لحم رطل شيرج ومصطكي وفلفل وقرنه مدقوقين ونصف زعفران
 وتغلى ويطلب فاذا اردت حمصه فرش عليه مالبون او ماساق او ماحصم ويقدم ويؤكل
وصفة لحم في الشيرج يؤخذ لحم يدق كاللؤلؤ ويضاف اليه كزبرة يابسة
 وزنجبيل وفلفل مدقوقين ويجشى في مصارين الحلال المعشاة التظيفة وتغلى شيرج والالية
 وتزين به المأكول والاطعمة وان اردت تغذيده كثر ملحه **وصفة لحم في الشيرج** يغلى اللحم مع
 وتقطع اللحم لصفاد من غيره طعم وتغافيه كزبرة يابسة وكرويا وفلفل ودارصيني مدقوقين وجرد
 جيد من الملح الناعم المسحوق ويجرد وينزل الى ان يبرد ويعبأ في برنية او جرة **ابازير المذكور**
 يكون وزعفران وخولجان وقرنه وزنجبيل ودارصيني وفلفل من كل واحد اوقية ووزر ورد
 ربع اوقية وسنبل ثمن اوقية ومصطكي ثمن اوقية يدق ارباعا ويرفعوا عند كثر منه على البهتره
 والجمع **وصفة لحم في الشيرج** تغلى اللحم والالية المفرومة ويعرق بالالية او الشيرج و**ابازير**
 وتغصص عليه عيون البيض ويجرد الى ان يستوى تدبر عليه الابازير ويقدم ويؤكل
 يؤخذ شوي بارد ويدق كاللؤلؤ ويضاف له كرويا وكزبرة ومصطكي وقرنه وفلفل

في
 اوقية
 ذكر

اطراف

اطراف طيب وبنديق محص بعضه مجروش وبعضه ناعم ويخرط عليه بقدر عيار الحشيش يؤخذ رطل سكر
 وربع رطل لوز واولقيتين دقيقتين علامه هذا عيار القلي **وصفة لحم في الشيرج** يغلى اللحم مع سكر ناعم ورطل
 لوز مسحوط او فستق واولقيتين دقيقتين علامه ويجش شيرج ويسير ما ورد والاصح ان يكون فيه دقيقتان
وصفة لحم في الشيرج يؤخذ نصف رطل لحم قد سلق كما تقدم ويدق ثانيا وينشف في الهواء
 وخذ له اربع حزم مقدونس وخرمة نفع اخضر مخروطين ونصف اوقية فلفل ومثله كرويا وثلاث
 قرنه وعصفر وحام ريجان وزنجبيل ودرهمين اطراف طيب وهاال وقرنفل وسنبل وتغلى واعلى
 اللحم المدقوق في القدرا وارمى عليه المقدونس والنعنع وحام الريجان ونصف الابازير وتغلى واعلى
 عليه مقدار اثني عشر ليمونه حتى يطبخه وينشف وتعمل في زبدية وارضى عليه بقية الابازير ويجلط
 وان اصيف له لوز او فستق او بنديقا او جوز المجروش كان حسنا وتغلى بالشيرج الى ان يجم
 وهو علامه نضجه وانصاحه **وصفة لحم في الشيرج** يغلى اللحم وتذقه ويلقا عليه كزبرة
 يابسة وكرويا ودارصيني وفلفل مدقوقين وبنديق ولوز مجروش ومقدونس ونعنع مخروطين ومخلط
 الكل قليل مالبون يغلى في خل مصبوع بزعفران ويلقا عليه وخذ رقائق كافه يقطع صفار
 ملو الا ويجشى وتطوى كالعاده مثلثا ويسد بالعين وتغلى في شيرج
 يؤخذ قدح من عسل واربعة ارطال عسل خل وثلاثة اواق غناب ومثله زبيب ومثله لوز وجوز
 ومثله زعفران وربع درهم كافور وعشر دراهم اطراف طيب وهاال وقرنفل وسنبل وجوز

طيب

واربعة اوراق خل خمر تعلق العنبر بغيره ما وزيادة اربع اصابع بنار لينة وتحر ك تعبر
 ليل يلزق منك الى ان يصلق وتنزل من الغزال ديقن فاذا اصفراده الى القدر واجعل غنمه بنار لينة
 ولا تغرق عن تحريكه فاذا افار بالبخ اسك عليه الخل والعنبر والزبيب وكلهم وادم تحريكه فاذا السند
 غمرته فاذا ابرد ورايته انقعد لم يبرئ منه حتى اصحى الكافور في ديقن واطهر فيه فهو غاية فوذه ان شاء الله
صفة منقذ ولس ونعنع ويضرب في خل مصبوغ بزعفران ويجزط عليه يصل ويقل يشيرج وتقصص
 عيون البيض ويحرك وتذرع عليه الابازير ويرفع **صفة بيض محرد** يصلق البيض ويقشر ويرش عليه قليل
 ملح ناعم وخل خل محروس في خود لم يحن بول غسله ويصفا ويلقا عليه دار صيني وفلفل مدقوقين
 ويضرب فيه ويصبغ بزعفران وينزل فيه البيض ليلة ويقدم ويوكل **صفة شحطون** تسقط
 الكرش صحيح واعمل فيه كم والية وفراخ وفراخ حمام وسمان وعصافير وطحس مقشروا رز ومصطلي وقرفة
 وفلفل مدقوقين ويخيط جيد وترى قدره وتغمرها بالما وتغلي عليه ان يستوى او تغمرها الى النور
 اجود واصح من اول الليل وتخرج باكر فهو غاية من الناس من يوقعه صفاد او يجتثيه ويخبطه
 فاعلم ذلك **صفة عمل صابون به** تحل السكر ثم ترفع رغوته وتغسله من الدس ثم يذاب الشا
 ويلقا في الدس وتليكن السدس وان كان نشا ازر فهو اجود وتحركه ولا تغرقه وتقل عليه
 خل قريب انقاده بقية الحلاب يستفاد قليلا قليلا وتواصل تحريكه ويستفي بالستيرج فاذا انتهى
 انزله واعلف كل رطل منه او قيتين او مسموط او قشيق او قية ما ورد ممسك ثم ييسط ويرش
 سكر ناعم ويقدم فانه غاية **صفة عمل صابون** تحلل الدقيق بمفرده ثم يلبت بدهن اليه

حتى

حتى يصير مثل الفلفل ويجثى به ديقن اخر معجون بلا خبير على هبابة القصاب ويتحرك قليلا
 ويجثى في طابونه ويخرج حار او يلقي في غسل على مصرى عال ويرفع فهو كما هو صلى **صفة عمل**
بم يوحكم سمين يقطع والية تسلي وترى سلاها وتجعل اللحم في عجم ما فاذا اغلى عليه جرين
 ونزعت رغوته تقطع السلق وتغسل ويلقا في القدر مع الابازير والملح وتقبل عليه من الماء قدر الحاجة
 وليكن الماء سخنا ثم تغسل عند سلك النقا وتلقا فيه وتحركه وتغطا حتى ينضج ويلقا على الدهن
 الثوم ذقنا لها وترى فيه وتحركه وتقلبه ويعرف ويوكل فهو غاية **صفة عمل كشتك**
 يوخذ رطل ونصف كم سمين صافي ورطل كشتك ونصف اوقية ثوم وست روست يصل ودهرين
 كرويا ودهرين فلفل واربع عيدان قرفة صحاح واربع ليمونات تغلي اللحم بمفرده عليه مع قليل فلفل
 فاذا اطاب اللحم تدق الثوم بالزيت والملح ويجعل عليه وتحركه ليلا يجلى في القدر ثم تقطع البصل
 صحيح وترميه فيه وترى معه الابازير والكرويا والنخاع والقرفة وان شئت ضفت له ايضا قار
 حامضا وما يلهون ويهدى ويرفع ويقدم ويوكل **صفة عمل سكر بيتية** تغلي الخل
 ويجعل في زبيب ولوز صحيح وقرفة وفلفل واطراف طيب وزعفران ويقل السمك ويغلي فيه
 ويجرف فيه ويرش على وجهه اللوز المصبوغ ويرفع ويقدم ويوكل **صفة عمل سكر ساقية**
 يغلي الماء ويلقا فيه ما ايمون فاذا غلى دق السماق وتخلطه ويلقا فيه مع كبريت يابسة وكرويا
 وفلفل وقرفة ويندق جوز زرين طيب وطحس ويصل متلي في شيرج وثوم مدقوق يلقى في
 طيب ويغلي وينزل فيه السمك ويوكل **صفة عمل سكر** تدق اللوز اليابسة والكرويا

والزعفران والساق والفرفه والفلفل ويضاف اليه ثوم مدقوق تعلّى بزيت طيب ويندق
 مجروش بعضه وبعضه ناعما ويجرط عليه مقدونس وفتح ويضاف اليه زيت وطيبه
 الليمون ويجشّى به السمك الطري بنصفه ويضخ بنصفه في الماء في الطاجن وتجريه الى الفرن
 وتقلبه قدر جعل هذا السمك بلا قلى ولا ساق **صفة سمك وزيري** يغسل السمك
 وينشف ويصنع بزعفران ويجشّى بطونا بنوم وجوز ولوز وزنجبيل وقرود وسنبل وداراز
 وصعتر بعد سحقهم ناعما ودق الثوم وتعلّى بزيت طيب وصعتر مدقوق ويلام به جسد
 طلائن بزل ويستوى ويبرد قليل ويقدم وبوكل **صفة سمك منزل** يدق الثوم وتعلّى بز
 طيب ويضاف اليه كزبره ياسه وكرويا وصعتر وقرود وفلفل مدقوق مسحقين ويندق
 وجوز بعضه مجروش وبعضه ناعما وتقطع السمك ويصنع بزعفران وتقبل بنصفه ويترك
 فيه ساعة وتعلّى بشببرج ويبرد وخذ نصف الجوايح الباقي جدرط عليه مقدونس
 واطراف طيب ويخلط في خل مصبوغ بزعفران وينزل فيه وتعلّى غليّة ويرفع ويقدم وبوكل
صفة سمك محردل تقطع السمك ويصنع بزعفران وتعلّى بشببرج ويبرد وبوخل قدح
 مطبوخ ناعما بلوك بيا ويقرص ويغسل سبعة ايام تحله بيدك كل خم وتقلبه ثم خذ
 خل خمر حادق فذوب فيه الخردل الحبيب والميرس باليد مرشاجيد الى ان يطبخ خاصيته لها
 وتصفية فان بقي فيه خاصية يهرس في النار ويخل ويعلّى عليه رطل قطاره طيبة وحركا
 كل

كل حين فانه يجتمه نزل من الشمس والطحخ في قدر برام الى ان يبقى في قوام العسل
 لينه نزل من على النار والقي منه رطلا على عشر من رطل من الماء وابعده في اوقية خل
 وسد يلمح لا يدخل فيه زنج وشمس سبعة ايام فانه يبقى خل يلمح لا شئ احسن منه
 وكل وبيع والطحخ وخل هو غاية ان شاء الله **صفة عمل خل اخر**
جيد يلمح يوحذر طلائن زبيب اسود عبيدي خلون ينقع في رطلين خل خمر حادق يوم وليلتين
 بخار كل خل ثاني وتركه يوم وليلتين واسقيه رطل خل اخر وتركه يوم وليلتين كذلك
 تفعله الى ان يشرب اربعة ارطال خل حادق وانت كل ساعة تضربه ضربا جيدا او بعد
 ذلك ارفعه على النار واغليه الى ان يهتر اكله بعد ان تلقى فيه نصف رطل زبيب سكري
 ويعقد بنا رينه ويقطع اشابير ويشال عندك فاذا اردت عمل خلا فالتقى منه وقبه
 في خمسة ارطال ماخلو واوقية زبيب سكري واوقية في جوار الخل وشمسة سبعة
 ايام في الصيف كل حين وفي الشتاء في حرارة النار فانه يعود خلا حادقا ان شاء الله تعالى
صفة عمل غالية عال خاص يوحذر عنب خلم خمس مثاقيل كافور درهم مسبك مخرج
 دهن بان رطل وهو عشرة اواق خل العنب على النار وتضيف اليه الدهن ويجرك
 وتفتق بالكافور والمسك وعود زنج اوقية مسحوق والاصح نصف اوقية مسحوقه
 كالغبار ويخدم بالهن جيد او يرفع في قارور ويشال ويستعمل فانه غايه في الوجود

صفة عمل غالية للخلق والمعاد الخاص بوجوه مثله وهو ان تأخذ
عنبدر خام خمسة عشر مثقال يشال على النار وكافور وزن مثقال ونصف ويسحق
بالهز سحقا بالغاً ويعزل ناجية وخزجة مسك وزن مثقال ويسحق معه من دهن
الاعلاطون قنقالبان اوقية فاذا اخل العنبدر يضاف اليه خمسة ارطال دهن بان وهو على النار ويخلط
رطلين ونصف به ويكون قد سحقت اوقية عود يلح سحقا ناعما والقيته عليه وهو على النار ونزله ويدلك
خلو وشيخوخ بالهز الى ان يجبر في بعضه البعض ويحفظ في اناقر از مشتمعا عليه ويشتم فهو غالية
رصف رطل الحصى قديما كانوا يعملونه اثم ذلك والله تعالى اعلم **عيار خلاوة الحلبه لكل**
رطل نشا رطلين خلو وتجعل عليه الحلبا وتنزل بعد عقه وتقطعه شراير وتوكل بالشيخوخ
والجبل عليه قدر **وكذلك العجينة لكل** اوقية دقيق طمان ثلث اوقية شيخوخ تحضن بها اوقيتين
او قيتين ماء غسل غل والحساب على هذا ان شئت نكث او تقلل فتسوق على هذا السباق فمن شأ الله تعالى
يعلي تنوله من **الحجر الكاب عمل بملكة عال** يؤخذ قسطا من نصف رطل لادن عراقى اوقية ونصف
ط النابوس غسل وطر ونصف اوقية حسد ل اوقية قبار عود اوقية زمرور اوقية اطراف طيب كليمه
البدن والجمل اوقيتين وسبل ثلاثة اواق من عفران شعرد من بين مصطكى نصف اوقية صندروس من بين
فيها الشيخوخ وخط ميجه اوقية ماورد اوقيتين نضوج وما من سمن من كل واحد اوقيتين غسل رطل كافور
الرفيق على الشيخوخ درهم زبد نصف درهم يبقوا اليوايس قاناعا ويسحقوا او يطحنوا ويجمع ويغلى بالنضوج
ويؤقت عليه بنار لينه حتى يروى شيخوخ الشيوخ
ويستعمل في بخلو ويحرك كذلك

جميعا

جميعا وما الآس ويحل فيه الحوام والآدن ويجر كوا بلعقه على نار لينه وتخل الزبد والكافور
في الماورد فاذا انزلت من على النار تيسها بالماورد والكافور وترفع في اناقر از في غاية الحقد
ان شأ الله تعالى **الحباب المبارك بحمد الله تعالى وعونه صلى الله على سيدنا محمد**
واله وصحبه وسلم وحسيننا الله تعالى ونعم الوكيل والحمد لله رب العالمين
وقد علقه لنفسه اقل عبد الله واحوجهم الى حمد الله المحترف بالذنب والتقصير
الدليل الحفيظ الفاني الراجي رحمة ربه الكريم عبد العزيز من المحرم
فارس النور ونري غفر الله تعالى له ولوالديه والمسلمين
والمسلمات والمؤمنين والمؤمنات الاحياء منهم
والاموات وهو يشهد ان لا اله الا الله
ويشهد ان محمدا عبده ورسوله
وصلى الله على سيدنا محمد
واله وصحبه وسلم
والحمد لله
وخلص

مل متول رجب ۱۶ عسل ۹ و مرادنی نکر بورک نشا و قمه و قطعه مخمخ
میلیه طوی اریز طوی تراوشه عسل ۲۰ و حلبی المعز لدی اوبه طوی اریز و اریز اوانغ ماکو
درهم ۴۰

طبیب طویلی ارز ^{تقریباً} _{طویل} _{۲۰} _۱ و حلبی المعرفه للطلی اوبه طویلی ارز و اریح او اخی ماکو

(Faint handwritten text in Arabic script)

الحامية سنة ١٢٠٠ هـ
بني في سنة ١٢٠٠ هـ

الفقيه

Handwritten text in Arabic script, likely a continuation of the previous page, mentioning "الملك" (the king) and "الوزير" (the minister).

طاهر من

الفقه المسمى
بالفقه المسمى
بالفقه المسمى
بالفقه المسمى